


# Quinta de la Quietud

## *Corral de Campanas*

 2020, 1500 ml

 Spanien, Toro

 9930001886

 Tempranillo

Alkoholgehalt: 15,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Thomas Götz

Rabo de Toro (Ochenschwanz geschmort)

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 16.04.2024

## Informationen zum Wein

Der Corral de Campanas ist ein Rotwein aus dem Anbaugebiet Toro. Er wird zu 100% aus der Rebsorte Tinta de Toro gekeltert. Es handelt sich um einen lokalen Tempranillo-Klon, der sich sehr gut an das extreme kontinentale Klima im Gebiet entlang des Duero-Flusses angepasst hat. Die Tinta de Toro hat kleine, dickschalige Beeren und ergibt entsprechend Rotweine mit hoher Fruchtkonzentration und dichter Tanninstruktur. Die Trauben für den Corral de Campanas 2020 stammen aus biologischem Anbau, der Rotwein ist spontan vergoren und teils in größeren Holzbottichen, teils in kleineren Barriques (aber nur 20 Prozent neues Holz) ausgebaut.

## Farbe

Purpurrot mit violetten Reflexen

## Nase

Dieser Rotwein bietet eine Nase mit dunklen Früchten und einer erdigen Mineralität, wie sie für einen Tempranillo aus dem Duero-Gebiet durchaus typisch ist. Die Nase ist frisch und insgesamt schön balanciert.

## Gaumen

Der Corral de Campanas 2020 ist insofern ein typischer Toro-Wein, als dass er potent und fleischig ist und am Gaumen dicht strukturiert daherkommt. Das Schöne an ihm ist, dass er bei aller Kraft und dunklen Fruchtfülle nicht überreif wirkt, sondern Spannung, Struktur und Frische besitzt. Das Holz ist in diesem Rotwein hervorragend eingebunden, die Tannine sind präsent und reif und hinterlassen ein samtig-weiches Mundgefühl. Das Preis-Genuss-Verhältnis ist bei diesem Rotwein ebenfalls hervorzuheben.