



Quinta de la Quietud

Corral de Campanas



2021, 750 ml



Spanien, Toro



9930001890



Tempranillo

Alkoholgehalt:

15,0 %

Speiseempfehlungen

von

Kroketten mit Pilzfüllung



Verkostungsnotizen

von vom 11.04.2025

Informationen zum Wein

Dieser Rotwein stammt aus der DO Toro und wird zu 100% aus der Rebsorte Tinta de Toro, einem regionalen Tempranillo-Klon, gekeltert. Aufgrund des trockenen kontinentalen Klimas und der hohen Sonnenintensität in Toro produziert die Traube kleinere Beeren mit dickeren Schalen als beispielsweise in der Rioja. Die Weine aus Toro tendieren daher zu mehr Kraft und dichter Struktur.

Die Reben für den Corral de Campanas 2021 sind zwischen 20 und 25 Jahre alt. Der Anbau ist biologisch und ohne Bewässerung. Im Keller erfolgte eine Spontangärung im Stahltank. Auch der 12-monatige Ausbau des Weins erfolgte zu 50% im Barrique, zu 25% im Fuder und zu 25% Stahltank.

Farbe

Purpurrot

Nase

Das Bukett des Corral de Campanas 2021 bietet eine tiptop Balance aus primären und sekundären Aromen wie Schwarzkirsche, Kokos, Vanille sowie mineralischen Noten. Im Gesamtbild ist die Nase ausdrucksstark und frisch.

Gaumen

Auch am Gaumen zeigt dieser Rotwein eine tolle Frische. Mit seinem kräftigen Körper und 15% Alkohol kommt er nicht gerade schüchtern daher, doch ist der Alkohol hervorragend eingebunden. Der Wein wird getragen von einer schönen Fruchtfülle und einer fabelhaften Struktur — von einer lebhaften Säure und ebenso reichlichen wie feingestrickten Tanninen. Das Gewächs hat eine samtige Textur und ist griffig am Gaumen. Es hat einen saftigen Zug und geht bei aller Konzentration nicht in die Breite, sondern ist geradlinig und zeigt eine anregende Würze im Abgang.