

Quinta de la Quietud

In Quietud By Nature

 2020, 750 ml

 Spanien, Toro

 9930001880

 Tempranillo

Alkoholgehalt: 1.550,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Überbackene Crostini mit Ziegenfrischkäse mit

Holunder-Coulis und Thymian-Öl

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorter Aal mit Backpflaumen und Speck in

Rotwein

(Fisch)

Rehgulasch mit Cranberries, Spätzle und

Gurkensalat

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.08.2022

Der In Quietud by Nature aus 100% Tinta de Toro stammt von Weinbergen, die zwischen 2000 und 2004 angelegt wurden. Gepflanzt als Buschreben werden die Stöcke nicht bewässert und seither biologisch bewirtschaftet. Die Weingärten werden mit Pferden bearbeitet, die Trauben von Hand gelesen und ohne jegliche kellertechnische Hilfsmittel oder spürbares Neuholz produziert.

Im Weingut werden die Trauben entrappt und gepresst und vergären anschließend spontan in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Während der zweiwöchigen Maischegärung werden sie für die schonende Extraktion zweimal täglich umgepumpt. Während des kastilischen Winters reift der ungeschwefelte Wein in großen Holz-Gebinden auf der Feinhefe, bis er nach dem folgenden Sommer ungeschwefelt gefüllt wird.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit purpurnen Reflexen, violetter Rand und schwarzem Kern.

Nase:

Der 2020 In Quietud by Nature der Quinta de la Quietud ist in der Nase ein offenes Buch: Schwarzkirschen, Brom- und Maulbeeren werden ergänzt durch vollreife Zwetschgen. Darüber flimmert wie der heiße Asphalt am Horizont eine distinktiv ätherische Note nach aromatischen Kräutern, Thymian und Salbei nebst zart zitrischer Noten frisch gemörserten weißen Pfeffers. Die pure Frucht der Tinta die Toro kommt hier unverstellt in alle ihrer Kraft und Fülle zum Ausdruck.

Mund:

Der In Quietud by Nature verspricht in der Nase nichts, was er nicht zu halten imstande ist. Mit satter, schwarz-violetter Frucht eröffnet er im Antrunk und kleidet den Gaumen kompromisslos und allumfassend aus. Aromatisch spiegelt sich die Nase und zeigt sich strukturell etwas raubeinig, doch unerschütterlich. Die Gerbstoffe oszillieren zwischen fein- und mittelkörnig, was ihm seinen distinktiven Grip und damit seinen ausgesprochenen Charme verleiht. Animierend mit gewisser ätherischen Kühle im Nachhall operiert die Säure präzise im Hintergrund, während die Bühne der grenzenlos hedonistischen Frucht und dem fleischigen Gerbstoffen gehört.