

## Quinta de la Quietud

# Quinta Quietud Reserva

 2017, 750 ml

 Spanien, Toro

 9930001881

 Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Thomas Götz

**Geschmortes Rippenstück vom Schwein**

(Fleisch)

**Zamorano-Käse (geschützte DOP)**

(Käse)

# Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 26.04.2023

Informationen zum Wein:

Tempranillo ist die vorherrschende Rotweintraupe im Weinbaugebiet Toro. Die Rebsorte ist dort als „Tinta de Toro“ bekannt. Dieser spezifische Tempranillo-Klon hat sich an die örtlichen Bedingungen angepasst und aufgrund der hohen Sonnenintensität kleinere Beeren mit dickeren Häuten entwickelt. Deshalb sind die Rotweine aus Toro in der Regel kraftvoller, dunkler und tanninreicher als ihre Pendanten aus Rioja. Die Quinta Quietud Reserva 2017 stammt von 30 bis 60 Jahre alten Rebstöcken und aus biologischem Anbau ohne künstliche Bewässerung. Einer Spontanvergärung der Trauben folgte ein 24-monatiger Ausbau in französischen Barriques.

Farbe:

Purpurrot

Nase:

Der Wein zeigt im Bukett eine reife Frucht von Schwarzkirsche und dunkler Pflaume sowie würzige Noten von weißem Pfeffer und Lakritz. Die Röstaromen, die vom Barrique-Ausbau herrühren, sind präsent und zugleich gut integriert. Sie maskieren den Wein nicht. Mit Luftkontakt gewinnt die Nase zunehmend an Komplexität.

Gaumen:

Auch am Gaumen sind die Holzaromen gut eingebunden. Der Wein ist beerig, kraftvoll und dicht, hält aber einen deutlichen Abstand zur Marmeladigkeit (was in Toro nicht immer der Fall ist). Die pfeffrige Würze und das markante Tannin sorgen für ordentlich Gripp am Gaumen und im Abgang. Das Glycerin (14,5 Volumenprozent Alkohol) mildert die kräftigen Tannine und macht den Wein zugänglicher. Er hat sicherlich die Trinkreife erreicht, kann aber auch noch einige Jahre liegen.