



Quinta de la Quietud

La Mula de la Quietud



2020, 750 ml



Spanien, Toro



9930001920



Tempranillo

Alkoholgehalt:

15,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Ofengerösteter Blumenkohl mit Tahin, Zitronenzeste und Kräutern

Geschmorter Fenchel mit Tomate, Olive, Rosmarin und
Orangenabrieb

Gegrillter Oktopus mit Paprika, schwarzem Knoblauch und Olivenöl

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 28.12.2025

Info:

Die autochthone Spielart Tinta de Toro wächst hier in kleinen Gobelet-Stöcken. Die Parzellen wurden 1900 und 1960 gepflanzt. Und werden seit 2002 ökologisch bewirtschaftet. Unter regulierter Temperatur wird die Vergärung in offenen Edelstahltanks unter Einfluss der Oxidation gesteuert. Der Ausbau erfolgt für 24 Monate in französischen Eichenfässern. Sein durchaus hoher Grad an Alkohol ist hier bestens und harmonisch integriert – großartig umgesetzt.

Farbe:

Sehr dichtes Kirschrot mit zartvioletten Reflexen und einem warmen, satten Kern von großer Harmonie.

Nase:

Die Nase ist atemberaubend dicht und zugleich ausgewogen, ein klassischer Ausdruck kraftvoller spanischer Stilistik, jedoch mit bemerkenswerter Präzision. Die Frucht spannt einen weiten Bogen von Süßkirsche über Holunder, Brombeere, Waldhimbeere, Maulbeere, Schattenmorelle und Pflaume, ergänzt durch tomatige Anklänge und einen feinen Hauch roter Bete. Diese Frucht wirkt warm, großzügig und tief erdig, ohne jede Schwere.

Röstaromen von Kaffee im First Crack, geriebener dunkler Schokolade und Lakritz legen sich eng um das Fruchtbild, begleitet von perfekt integrierten Fassnoten aus Kokosnuss und Vanille. Würzig-ätherische Akzente durchziehen die Nase mit Eukalyptus, Rosmarin und Thymian, dazu schwarze Olive und immer wieder die erdige, rote Bete als verbindendes Element. Pfeffer, Wacholder und Nelke vertiefen die Würze.

Das dunkle Aromenspektrum wird komplettiert durch Unterholz, Geäst, Pinienhaine, Kiefernadeln, Tannenzapfen und Baumrinde. Trotz dieser Fülle bleibt die Nase harmonisch, stimmig und von einer frischen, etherischen Brise getragen.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein enorm harmonisch und ruht förmlich in seiner Frucht. Diese wirkt ausgeprägt, warm und präsent, ohne jemals zu dominieren. Das Tannin ist perfekt integriert, schmilzt förmlich am Gaumen und ist weder bitter noch sperrig. Es kleidet den Mundraum sanft aus und lässt unmittelbar Raum für die Frucht, die sich schichtweise weiter entfaltet.

Frucht, Tannin, Säure, Würze und etherische Frische greifen nahtlos ineinander und erzeugen ein tiefes Gefühl von Ausgewogenheit, Eleganz und Zeitlosigkeit. Der Wein wirkt kraftvoll, dabei ruhig und souverän, mit enormer Länge. Am Gaumen bleibt er minutenlang präsent, ohne an Spannung zu verlieren.

Im Nachhall breitet sich Umami aus, die Frucht wirkt leicht ausgewaschen, fast schwebend, bleibt jedoch klar und animierend. Trotz des spürbaren Alkohols wirkt der Wein erstaunlich zugänglich, frisch und trinkfreudig — ein großer, harmonischer Schluck, der nicht enden möchte.