Wachisnais

Vermut Tintorro

750 ml

Spanien, Ribera del Duero

9930003301

Albillo, Tempranillo

Alkoholgehalt: 15,5 %

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 06.03.2022

Farbe:

Funkelndes Kirschrot mit hellen und leicht braunen Reflexen

Nase:

Brombeere, Himbeere und Johannisbeere stehen neben Süßkirsche in der ersten Reihe. Vanille und Zimt liefern eine gern gesehene Würze dazu. Pflaumenmus, eingekochte dunkle Früchte sowie der generelle Gedanke an eher gebackenes, warm serviertes Obst sind nicht von der Hand zu weisen. Die Würze findet auch in Nuancen von Vollmilchschokolade und Kakaobutter starke Partner. Helle Tabakblätter, Süßholz und vegetabile Noten von Fenchel und Artischocke runden ihn ab. Zarte rauchige Noten von Speck und Lagerfeuer kommen mit Zeit im Glas an. After Eight-Schokolade sowie Salmiak-Pastillen kombinieren erneut diese dunkle Seite mit viel etherischer Frische.

Gaumen:

Schon mit dem ersten Schluck unterstreicht der Vermut Tintorro seine elegante Seite. Eine feingliedrige Säure prägt ihn offenkundig und zieht ihn dabei ordentlich in die Länge. Der Säurestruktur ist es auch zu verdanken, dass der Vermut Tintorro sich förmlich zusammenzieht. Schlank und rassig. Dunkle Kräuterwürze, die stark von Salbei, Rosmarin und Thymian geprägt ist. Berberitze, Cranberry und Goji-Beeren erinnern stark an eine urbane Granola-Bar. Die herben Komponenten treten dezent zurück in die zweite Reihe. Er wirkt dabei enorm trocken und nur auf der Zungenmitte kommt etwas Süße zur Geltung. Im Nachhall sind dann wieder deutlich die etherischen Nuancen aktiv. Lakritz, Minze, Eukalyptus und After Eight-Schokolade.