

Quinta de la Quietud

La Dulce Quietud 2014-2018

 500 ml

 Spanien, Toro

 9930001879

 Malvasia, Verdejo

Alkoholgehalt: 1.050,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Studentenfutter

(Gemüse & Vegetarisch)

Austern

(Meeresfrüchte)

Foie Gras-Terrine

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.08.2022

Er besteht aus fünf Rebsorten mit einem Großteil Malvasía, einem Hauch Albillo, Moscatel, Palomino und Verdejo. Die Rebstöcke wurden zwischen 1920 und 1988 gepflanzt. Nach der Ernte werden die Trauben in Schalen ausgebreitet und bis zum Neujahrstag unter freiem Himmel getrocknet. Die getrockneten Trauben werden anschließend bis zu 48 Stunden schonend gepresst, bevor der Most in französische Eichenholzfässer gefüllt wird in denen er rund zehn Monate gärt, bevor er für 36 Monate in gebrauchten 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche reift. Dieser La Dulce Quietud besteht aus den Jahrgängen 2014-2018 und wurde im Juli 2021 mit 10,5% und 265 Gramm Restzucker in 950 Flaschen á 500ml gefüllt.

Farbe:

Altgold mit leuchtenden Reflexen, strahlend und klar.

Nase:

Vielschichtig und komplex entpackt sich die Nase des La Dulce Quietud wie eine Win-Zip Datei. Reichhaltige Fruchtaromen machen den Auftakt, allen voran eine Dolde frischer Datteln, gefolgt von gedörrten Feigen und feinstem Orangeat. Direkt auf den Fersen folgen Bergamotte und eingelegter Ingwer, würzig abgerundet durch etwas Leinöl, Schellack und hellem Tabak mit einem Quäntchen Möbelpolitur im Obertonbereich.

Mund:

Im Antrunk verschieben sich die fruchtigen Aromen seitens ausgeprägter Dörrobstnoten. Trockenobst wie Orangeat und Aprikosen vermählen sich mit purem Akazienhonig und sind floral abgerundet mit Orangenblütenwasser. Die Textur ist extraktreich, cremig und viskos mit würzigen Akzenten im orchestralen Nachhall.