

Quinta de la Quietud

La Mula

 2017, 750 ml

 Spanien, Toro

 9930001873

 Tempranillo

Alkoholgehalt: 15,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Schweinebäckchen, Spätzle,

karamellierte Karotten

(Fleisch)

Rehkeule unter der Nusskruste, Schupfnudeln,

Kaffeejus

(Wild)

Flanksteak vom Grill, Chimichurri und grüner Salat

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 29.06.2021

Die Quinta de la Quietud, zu Deutsch so viel wie der Ort der Stille, liegt gerade einmal zwei Kilometer vom linken Ufer des Duero entfernt in der D.O. Toro auf einer Anhöhe von fast 700 Metern. Toro bietet ein extremes kontinentales Klima mit jährlichen Temperaturschwankungen von -11°C bis +45 °C. Die Quinta wurde 1999 gegründet. Von Anfang an war das Konzept des Weinguts ein ökologisches, das zu so einer guten Traubenqualität führen sollte, dass man bis zu Füllung der Weine auf jegliche Zusätze verzichten konnte. Mit ihrem neuesten Wein verzichtet La Quietud sogar beim Füllen auf Sulfite. Die Weine entstehen ausschließlich aus eigenen Trauben von alten Buschreben, die, von Regenwasser gespeist, mit der Hand gepflegt, von Pferden beackert werden und seit 2002 biologisch zertifiziert sind. Das Weingut ist mit Jean-François Hébrard bekannt geworden und wird heute von Eusebio Sacristán geleitet.

Info:

Quinta de la Quietud befindet sich im Nordwesten Spaniens gelegenen Toro. Das kontinentale Klima ist extrem. Trockene, heiße Sommer, sehr wenig Niederschläge und ein nur ein moderater Einfluss vom Atlantik. Im Kontrast dazu stehen sehr kalte Winter in den Höhenlagen und starke Schwankungen zwischen Tag und Nacht. Also Bedingungen, die man auch aus der Rioja oder Ribera del Duero in ähnlicher Form kennt und sich als ideal für den Tempranillo zeigen. Die spanische Top-Rebsorte fühlt sich in diesen Extremen sehr wohl. 26 Hektar eigener Weinberge sind im Ertrag. Die Reben wurden zwischen 1900 und 1920 gepflanzt. Die Böden basieren auf Sand und sind mit einer Kiesauflage versehen. Im Untergrund ist der Sand sehr locker und leicht. Es herrschen kaum Verdichtungen. Die Drainage ist also bestens und die Reben wurzeln naturgemäß tief. Die Vergärung erfolgt spontan in offenen Stahltanks. Zwischen 22 und 25 Tagen dauert die Mazeration an. Täglich wird die Pigeage zwei Mal durchgeführt. Der anschließende Ausbau wird für 30 Monate in neuen französischen 225l-Eichenfässern vollzogen.

Farbe:

Dichtes Schwarzrot, leichte violette Anklänge

Nase:

Die Nase des 2017 La Mula ist direkt voll im Glas im präsent. Dunkle Schokolade, Kakaobutter, aber auch Zimt und Nelken geben den Ton an. Im Hintergrund trommeln Schattenmorellen, Pflaumen und Brombeeren im Takt mit. Es erinnert an Zwetschgenmus mit Zimt in seiner würzigen Intensität. Der Tinta de Toro geht absolut in die Vollen. Kaffee und Röstaromatik sind in absoluter genialer Form vertreten. Ein wenig Anis und Lakritz sorgen für weitere dunkle Akzente und einen leichten Frischekick. Den Schlussakkord liefern

Wacholder und schwarzer Pfeffer.

Gaumen:

Der Tinta de Toro steht satt, vollmundig und dicht im Glas. Saftig und konzentriert zugleich. Enorm fleischig und mit einer zupackenden, griffigen Säurestruktur. Der hohe Alkohol aus dem heißen Toro erfährt dadurch einen starken Konterpart. Und Tempranillo steht bekanntermaßen für diese griffige Säure. Konträr zu den gewonnenen Eindrücken zeigt er sich erstaunlich kühl anmutend, offenbart Mineralität und ein absolut lineares Bild.