



Quinta de la Quietud

La Mula



, 750 ml



Spain,



9930001920



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from 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

Tasting review

by Marian Henß on 28.12.2025

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.

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.