Quinta de la Quietud

Corral de Campanas

2022, 750 ml

Spanien, Toro

9930001923

Tempranillo

Alkoholgehalt: 15,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Aubergine | Miso | Sesam | fermentierte Pflaume

Gerösteter Blumenkohl | Tajin | Granatapfel | Kräuteröl

Gebratene Pilze | Petersilienwurzel | Haselnuss | leichte Jus

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.03.2026

Info:

Der Tempranillo für diesen Einstiegswein wurden bereits 2000 und 2004 ausgebracht. Es wird in offenen Stahltanks bei regulierter Temperatur vergoren. Die Trauben sind dabei vollkommen entrappt und werden angequetscht. Während der Gärung wird die maximale Ausbeute aus den Traubenschalen herbeigerufen. Für ganze 14 Tage mit regelmäßigem, manuellem Herabdrücken des Tresterkuchens. Die Reife erfolgt dann mit Battonage im Tank für ganze sechs Monate. Durch die kalten Winter im Toro kann dies auch ohne die Zugabe von Schwefel sehr gut funktionieren. Es folgen weitere 12 Monate in folgenden Gebinden: 50% in Eichenfässern, 25% in Fudern und 25% im Stahltank bevor es zur finalen Assemblage kommt.

Farbe:

Leuchtendes, dichtes Purpur mit violetten Reflexen und leicht aufgehelltem Rand.

Nase:

Die Nase ist intensiv und betörend, gleichzeitig kühl geführt und von mineralischer Präzision getragen. Die Frucht zeigt sich dicht und weit aufgefächert, mit klarer Ausprägung von Heidelbeere, Blaubeere, Brombeere sowie Schattenmorelle und Süßkirsche in reifer, aber nie schwerer Stilistik. Dahinter schieben sich fleischige Noten von Feige und Maulbeere, die dem Wein zusätzliche Tiefe verleihen. Besonders prägend ist jedoch die kühle, ätherische Komponente: Grafit, Rosmarin, Eukalyptus und Minze geben dem Duftbild Frische und Spannung. Ergänzt wird dies durch feine würzige Nuancen von Pfeffer, Wacholder und einem Hauch Kokos, die subtil im Hintergrund bleiben und die Aromatik elegant rahmen. Insgesamt wirkt die Nase hochpräzise, vielschichtig und bemerkenswert leichtfüßig bei gleichzeitig hoher Intensität.

Gaumen:

Am Gaumen bestätigt sich die Stilistik nahtlos: Der Wein ist dicht und strukturiert, dabei jedoch von einer bemerkenswerten Eleganz und Leichtigkeit geprägt. Die Frucht bleibt präsent und saftig, ohne jemals opulent oder schwer zu wirken, und wird von einer klaren, mineralischen Linie getragen. Kraft und Präzision stehen in einem

ausgewogenen Verhältnis, wobei die Struktur stets fein und kontrolliert bleibt. Der Wein wirkt modern, zugänglich und gleichzeitig anspruchsvoll, mit einer subtilen, gut integrierten Tanninstruktur, die ihm Halt gibt, ohne ihn zu dominieren. Die Balance zwischen Alltagstauglichkeit und Finesse ist außergewöhnlich gelungen. Im Nachhall zeigt er sich erneut kühl, frisch und klar definiert, mit anhaltender Frucht und feiner würziger sowie ätherischer Begleitung.