Quinta de la Quietud

La Dulce Quietud 2016-2020

500 ml

Spanien, Toro

9930001919

Malvasia, Verdejo

Alkoholgehalt: 9,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Elisenlebkuchen

Gebratene Entenstopfleber mit Pfirsichkompott und getoasteter Brioche

Apfel Crumble mit Zimt und Vanilleeis

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.01.2026

Info:

Dieses Gedicht eines Süßweines basiert auf alten Rebanlagen von dominantem Anteil Malvasia. Ergänzt wird mit Albillo, Moscatel, Palomino und Verdejo. Alle Anlagen wurden zwischen 1920 und 1988 ausgebracht. Die rosinierten Beeren werden über drei Monate vergoren ohne den Zusatz von Hefen oder Gärhilfen Barriques französischer Eiche. In den gleichen Fässern findet auch der Ausbau für mindestens drei Jahre statt. Diese limitierte Auflage von 1000 Flaschen ist ein Verschnitt aus den Jahrgängen 2016 bis 2020.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen.

Nase:

Schon beim ersten Riechen ein wahres Füllhorn an Aromen. Akazienblütenhonig und Rosinen eröffnen das Bild, begleitet von Heu, getrockneten Kräutern und einer intensiven Gewürzspur aus Nelke, Kardamom, etwas Zimt und einem feinen, entfernten Hauch Safran. Dazu kommt eine fast orientalische Kräutermischung, die an eine konzentrierte, würzige Küche erinnert. Getrocknete und kandierte Früchte prägen die Tiefe: Aprikose, Dattel, Feige, kandierte Zitronenzesten und Ingwer. Das Ganze erinnert in seiner Anmutung an türkischen Honig – fruchtig, dicht, würzig, mit einem Ausflug in fernöstliche Aromatik. Am Ende kehrt der Duft klar zu Rosinen zurück: intensiv, üppig, großzügig, dabei erstaunlich ausgewogen, gesund und wild zugleich. Deutlich wahrnehmbar sind außerdem harte, tiefe Noten von geriebenen Mandeln und gerösteten Haselnüssen, die dem Wein zusätzliche Tiefe verleihen.

Gaumen:

Am Gaumen setzt die Aromatik zunächst mit einer wilden, fast reibenden Spannung ein, bevor sich die Frucht klar und präzise entfaltet, ohne je zu überlagern. Die Balance wirkt bemerkenswert sicher: Die Süße bleibt gezügelt, während die Säure aktiv arbeitet und dem Wein Lebendigkeit verleiht. Angenehme Säuretropfen sorgen für Frische – ein Element, das bei Süßweinen dieser Stilistik oft fehlt, hier jedoch klar präsent ist. Kein sirupartiger Eindruck, sondern Tiefe und Fülle mit Struktur. In der Entwicklung zeigen sich Anklänge von Bananenchips, getrockneter und kandierter Mango sowie kandierter Ananas, die zunehmend Raum einnehmen. Honig – erneut Akazienblütenhonig – bleibt präsent, ebenso Rosine, dazu feine Richtungen von Ahorn, Kardamom und Safran. Insgesamt ein großer Süßwein mit aromatischer Tiefe, Spannung und bemerkenswerter Energie.