Quinta de la Quietud

El Piano de la Quietud, Tinto Clarete

2023, 750 ml

Spanien, Toro

9930001925

Malvasia, Tempranillo

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

- Gegrilltes Huhn

- Albondigas (spanische Fleischbällchen)

- Ratatouille

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 30.10.2026

Informationen zum Wein

Clarete nennt man in Spanien jene Weine, bei denen Rot- und Weißweintrauben gemeinsam vergoren werden. Dieser Stil hat eine lange Tradition, geriet ab den 1980er-Jahren aber ins Hintertreffen, und wird nun von einigen Weingütern wie Quinta de la Quietud wiederbelebt. Weiße Trauben sorgen für mehr Frische im Rotwein und senken seinen pH-Wert, was in Zeiten des Klimawandels ein echter Vorteil sein kann. Das Weinbaugebiet DO Toro, aus dem dieser Wein stammt, liegt auf der kastilischen Hochebene. Das Klima ist extrem, mit trockenen, heißen Sommern und stark abkühlenden Nächten. Das Gewächs ist ein Blend aus 41% Tinta de Toro (ein dickschaliger Tempranillo-Klon) und 59% weißer Malvasia. Es stammt aus biologischem Anbau, wurde spontan vergoren und 12 Monate in Glasballons ausgebaut.

Farbe

Transparentes Kirschrot

Nase

In der Nase kommen saftige rote Beeren zum Vorschein, unterlegt von einer mineralischen Note. Insgesamt wirkt das Bukett klar und reintönig, und es zeigt eine lebhafte Frische.

Gaumen

Geschmacklich dominiert in dieser Clarete die rote Beerigkeit des Tempranillo. Normalerweise sind die Rotweine aus der Region Toro echte Kraftpakete, weil der Tempranillo dort kleine Beeren mit dicken Schalen hat und so dicht strukturierte und konzentrierte Moste ergibt. In diesem Fall ist das anders, denn der hohe Anteil weißer Trauben im Wein mildert die Tannine ab, sorgt für ein weiches, saftiges Mundgefühl und generell für Frische und einen mittleren Körper. Das ist hochinteressant und sehr eigenständig im Charakter. Ein wirklich ungewöhnlicher Toro.