# Quinta de la Quietud

## *In Quietud By Nature*

**2023, 750 ml**

**Spanien, Toro**

**9930001924**

**Tempranillo**

**Alkoholgehalt:** 15,5 %




## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Reis mit Wurzelgemüse und Hoisin-Sauce

Geschmorte Schweinebäckchen mit cremigem Kohlrabi

Carpaccio von roter Bete mit Petersilienpesto und Feta

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.03.2026

**Info:**

Der Tempranillo für diesen recht neuen Wein 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 15 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.

**Farbe:**

Sattes, leuchtendes Dunkelrot mit purpurn-violetten Reflexen und dichtem Kern.

**Nase:**

Die Aromatik öffnet sich mit einer intensiven, zugleich erstaunlich kühlen und seidigen Frucht. Dunkle Beeren dominieren das Bild: Blaubeere, Cassis, Holunderbeere und Brombeere, dazu die saftige, leicht süß wirkende Anmutung von eingelegter Schattenmorelle. Die Frucht wirkt konzentriert, bleibt aber geschmeidig und elegant – fast cremig in ihrer Textur. Dahinter treten dunkle, balsamische Nuancen hervor: Schlehe, Lakritz und ein Hauch etherischer Würze. Pfeffer, Eukalyptus, Minze und Rosmarin setzen frische, kräutrige Akzente, während eine zarte Note von frisch gehobelter Kokosnuss eine subtile exotische Facette beisteuert. Auffällig ist eine feine reduktive Spannung, die immer wieder durch die Frucht blitzt und dem Wein Tiefe und Frische verleiht, ohne je störend zu wirken. Dadurch entsteht fast der Eindruck einer leicht karbonischen Gärprägung – ähnlich der cremigen, saftigen Fruchtstruktur, wie man sie aus dem Beaujolais kennt – nur hier mit der dunklen Intensität der Toro-Frucht.

**Gaumen:**

Am Gaumen setzt sich diese Stilistik nahtlos fort. Trotz der für die Region typischen Kraft wirkt der Wein erstaunlich feingliedrig und schlank. Die Textur ist seidig, kühl und präzise, getragen von einer lebendigen, straffen Säurestruktur, die der dunklen Frucht enorme Spannung verleiht. Blaubeere, Cassis und Kirsche erscheinen klar und pur,

flankiert von einer feinen balsamischen Würze. Der Alkohol bleibt erstaunlich gut eingebunden und wird durch Frische und Struktur ausbalanciert. Im Finale zeigt sich der Wein rassig und elegant, mit vibrierender Energie und einem bemerkenswert hohen Trinkfluss. Er bewegt sich permanent auf dieser schmalen Rasierklinge zwischen Konzentration und Leichtigkeit – ein Wein mit Finesse, der trotz seiner Herkunft nie schwer wirkt, sondern animierend und saftig bleibt.