

 **Quinta de la Quietud**

La Mula de la Quietud

 2019, 750 ml

 Spanien, Toro

 9930001888

 Tempranillo

Alkoholgehalt: 15,0 %

Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Gerichte mit Wildfleisch



Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 13.04.2025

Informationen zum Wein

Dieser Rotwein stammt aus der DO Toro und wird zu 100% aus der Rebsorte Tinta de Toro, einem regionalen Tempranillo-Klon, gekeltert. Aufgrund des trockenen kontinentalen Klimas und der hohen Sonnenintensität in Toro produziert die Traube kleinere Beeren mit dickeren Schalen als beispielsweise in der Rioja. Die Weine aus Toro tendieren daher zu mehr Kraft und dichterer Struktur.

Die Reben für den La Mula 2019 sind 100 bis 120 Jahre alt. Die Kombination aus alten Reben, trockenem Klima und der Tatsache, dass das Weingut die Reben nicht bewässert, sorgt für extrem niedrige Erträge und konzentrierte Trauben. Der Anbau ist biologisch. Im Keller erfolgte eine Spontangärung im Stahltank und ein 30-monatiger Ausbau in neuen französischen Barriques.

Farbe

Purpurrot

Nase

Die Nase des La Mula 2019 bietet viel reife Frucht, Würze und Konzentration. Gleichzeitig ist sie frisch und von großer Intensität. Die Holznoten sind vorhanden, halten sich aber vornehm im Hintergrund, so dass das Bukett insgesamt harmonisch und aromatisch komplex ist.

Gaumen

Dies ist ein opulenter Rotwein mit Kraft, Tiefe und Spannung. Seine konzentrierte Frucht und seine Frische repräsentieren beispielhaft die Sonnenintensität und die Hochlagen von Toro. Das Gewächs hat ein elegantes, samtiges und rundes „Mouthfeel“ mit dicht gewobenen, feinen und mundfüllenden Tanninen. Wie in der Nase bietet La Mula auch am Gaumen viel reife Frucht und Mineralität und dazu ein langes, würziges Finish. Es ist ein mächtiger Wein, der aber nicht satt, sondern Lust auf ein weiteres Glas macht und der - aufgrund seiner samtigen Tanninfülle - nach einer Speisebegleitung verlangt.