



Quinta de la Quietud

Quinta Quietud Reserva



2019, 750 ml



Spanien, Toro



9930001892



Tempranillo

Alkoholgehalt:

15,0 %

Speiseempfehlungen

von Thomas Götz

Rabo de Toro (Ochsenschwanz geschmort)



Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 12.04.2025

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 dichter Struktur.

Die Reben für die Reserva 2019 von Quinta de la Quietud sind 46 bis 65 Jahre alt. Der Anbau ist biologisch und ohne Bewässerung. Im Keller erfolgte eine Spontangärung und ein zweijähriger Ausbau des Weins in neuen und gebrauchten Barriques.

Farbe

Dichtes Kirschrot

Nase

Das Bukett ist komplex mit Noten von reifen Früchten, süßlichen Gewürzen, Bitterschokolade, geröstetem Kaffee und erdigen Aromen. Bei einem als „Reserva“ klassifizierten Wein kommt es immer auf die Balance von Primär-, Sekundär- und Teriäraromen an. Genau das bietet diese Nase.

Gaumen

Dieser körperreiche Rotwein präsentiert sich am Gaumen strukturiert und harmonisch. Die eleganten Tannine sind geschliffen, die Textur ist samtig und der Alkoholgehalt von 15% ist erstklassig eingebunden und nicht spürbar. Nicht zuletzt bietet dieses Gewächs ein fabelhaftes Zusammenspiel zwischen reifer Frucht, würzig-süßlichen Holznoten und feinnerviger Säure sowie einen anhaltenden harmonischen Abgang. Insofern ist dies eine Reserva par excellence.