

 **Quinta de la Quietud**

# *Quinta Quietud Reserva*

## Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Rabo de Toro (Ochsenschwanz geschmort)

 2019, 750 ml

 Spanien, Toro

 9930001892

 Tempranillo

Alkoholgehalt: 15,0 %



# 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 dichterer 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 samig 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.