

 **Quinta de la Quietud**

In Quietud By Nature

 2022, 750 ml

 Spanien, Toro

 9930001894

 Tempranillo

Alkoholgehalt: 15,0 %

Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Hähnchenspieße mit gegrilltem Gemüse



Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 10.04.2025

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 2022 In Quietud by Nature sind zwischen 20 und 25 Jahre alt. Der Anbau ist biologisch und ohne Bewässerung. Im Keller erfolgte eine Spontangärung im Stahltank. Auch der Ausbau des Weins erfolgte einzig im Stahltank und ohne jegliche Schwefelzugabe.

Farbe

Purpurrot

Nase

Die Nase ist überaus frisch mit Aromen von blauen und schwarzen Früchten. Im Hintergrund sind eine leichte Pfeffernote und eine steinige Mineralität zu erkennen.

Insgesamt ist die Nase schön balanciert und expressiv, mit einem klaren Fokus auf den ungeschminkten Ausdruck der Primärfrucht.

Gaumen

Nicht wenige Rotweine aus Toro sind überreife Bomben. Das ist beim „In Quietud By Nature 2022“ allerdings gar nicht der Fall. Er hat eine frische Frucht, ebenso reichliche wie feinkörnige Tannine, eine fleischige Textur und er zieht sich saftig durch den Mund. Den Alkoholgehalt von 15% merkt man nicht, so gut ist er eingebunden. Dabei verleugnet dieser Wein seine Rebsorte und Herkunft nicht, denn er hat Power und einen kräftigen Körper, wie es sich für Toro gehört.