

SPANISCHE ROTWEINE, Seite 3

- 2016 TIERRA SAVIA Zaranda – Sierra Norte de Sevilla** 0,75 l € 36,-
*60 % Merlot, 20 % Cab. Sauvignon und 20 % Tempranillo, 9 Monate neue frz. Eiche
Im Glas dunkles Purpurrot mit violetter Saum. Auf der Zunge elegant und weich mit
Süßen Noten von Schwarzkirsche und Schattenmorelle.
Lang im Finale mit gut eingebundenen Tanninen. Ein facettenreicher, leicht zu trinkender
Rotwein, der ausgezeichnet passt zu Wild und Schmorgerichten.*
- 2016 TRITÓN - TRIDENTE PRIETO PICUDO – Castilla y León** 0,75 l € 45,-
*100% Prieto Picudo, 15 Monate neue frz. Eiche
Die Bodega ist gelegen 30 km entfernt von Zamora in Villanueva de Campeán. Dunkles
Rubinrot, elegant, mineralisch, süß duftend in der Nase ähnlich einem Syrah, auf der Zunge
Noten von roten und schwarzen Beeren, Vanille, etwas Lakritz, seidige und süße Tannine mit
langem, nachhaltigem Finale.*
- 2017 MATSU „EL PICARO“, Toro** 0,75 l € 26,-
*100% Tinta de Toro
2 Monate in amerik. Barriques. Die 90 Jahre alten Reben machen einen solchen Wein
möglich. Eine Hommage an die Weinbauern, stellt dieser jüngste, ungebändigte, frucht- und
kraftstrotzende Wein dar. Nicht gefiltert oder geklärt. Fruchtnoten von schwarzen Beeren wie
Johannisbeere und Brombeere dominieren. Komplex im Mund durch mineralische Noten und
die Konzentration alter Rebstöcke. Feine Süße im Abgang.*
- 2016 MATSU „EL RECIO“, Toro** 0,75 l € 35,-
*100% Tinta de Toro, 14 Monate in neuer frz. Eiche
Tinta de Toro von einer Einzellage mit 90 - 100 Jahre alten Reben.
Er kommt korpulent daher, auf der Zunge aber finessenreich. Über die Noten schwarzer
Beeren hinaus zeigen sich deutliche Anklänge von Kakao und Vanille. Mineralisch und
fruchtbetont im Abgang. Ein vollmundiger, finessenreicher Wein, der sofort begeistert.*
- 2015 BODEGAS XENYSEL, XENYS Monastrell, Jumilla** 0,75 l € 34,-
*100 % Monastrell alte Reben, 12 Monate im Eichenholzfass 1. und 2.
Belegung. Dunkles Rubinrot im Glas, würzig-süße Nase, voll und fruchtbetont
Auf der Zunge. Aromen von Kirsche und Heidelbeere, langer Abgang mit süßen Tanninen.*
- 2015 BODEGAS XENYSEL Calzás Pie Franco, Jumilla** 0,75 l € 42,-
*100 % Monastrell, alte wurzelechte Reben, eine Seltenheit! 12 Monate in neuer frz. und
Amer. Eiche angebaut. Würzige, komplexe Nase mit feiner Süße. Auf der Zunge dicht
und fleischig mit konzentrierten Beerenfrüchten.
Lang und geschmeidig im Finale. Eine Ausnahme-Monastrell der Spitzenklasse.*
- 2016 MANUEL MANZANEQUE Bobal Mil Cepas, Jumilla** 0,75 l € 46,-
*100 % Bobal, von bis zu 60 Jahren alten Stöcken auf Lehm und Kalkboden aus einer
Einzellage. 12 Monate neue frz. Eiche.
Im Glas dunkles Kirschrot mit zarten violetten Reflexen. Auf der Zunge fleischig und dicht, klar
strukturiert, der Mund ist voller Aromen von schwarzen Beeren und Waldfrüchten. Im Finale
lang und anhaltend am Gaumen. Ein Meisterwerk von der Bobalrebe.*
- 2016 VINA ELENA Cucos de la Alberquilla, Jumilla** 0,75 l € 29,-
*100 % Cabernet Sauvignon, 6 Monate in frz. Eiche, Zweitbelegung, Einzellage
Eigentlich braut man keinen Cab. Sauvignon aus Spanien...
Aber dieser hier ist eine kleine Offenbarung! Schwarz-rot im Glas mit zart lila Reflexen,
fleischig, voluminös auf der Zunge, Herzkirsche und dunkle Beeren, erstaunlich!
Die Familie Pachero macht diesen Wein seit 1948.*