



La Viña de Amaya Toro DO 2019

Rodriguez Sanzo

Typ	Rotwein
Herkunft	Spanien, Toro
Produzent	Rodriguez Sanzo
Ausschanktemperatur	16-18°C
Alkoholgehalt	14,5 %
Traubensorten	Garnacha, Tempranillo
Ausbau	12 Monate im Barrique
Passt zu	orientalische Küche, Stroganoff, Thunfisch vom Grill
Awards	Gerstl 19 / 20
Grösse	75 cl
Jahrgang	2019
Artikelnummer	95010409

Bemerkungen

Auf diese Einzellage ist der renommierte Starwinzer Javier Rodríguez ganz besonders stolz. Und so kommt es nicht von ungefähr, dass er den Rebberg seiner Tochter mit dem bezaubernden Namen Amaya gewidmet hat und mit den dortigen Reben einen ganz besonderen, einzigartigen Wein keltert. Der Amaya stammt aus einer Parzelle mit über 80-jährigen Tempranillo-Reben, welche bereits 1940 gepflanzt wurden und daher das Prädikat "Viñas Viejas", zu Deutsch "Alte Reben" tragen darf. Da der Rebberg aber nur sehr klein ist und Reben mit zunehmenden Alter zwar bessere Qualitäten, aber leider auch geringere Mengen abwerfen, ist die Anzahl abgefüllter Flaschen stark limitiert. Umso zufriedener sind wir, dass wir einige davon ergattern konnten und mit Ihnen teilen können.

Degustationsnotizen

Ein Schwall von reifen Heidelbeeren, schwarzen Kirschen, süssen Tabaknoten und einem Touch Vanille verzaubert die Sinne. Am Gaumen die pure Eleganz, saftig und mit vibrierender Frische unterlegt. Die Tannine sind von herrlicher Feinheit, was dem Wein seinen genüsslich cremigen Trinkfluss verleiht. Der Amaya überzeugt mit unglaublicher Kraft, ohne jemals üppig zu wirken. Dieser Wein darf die Auszeichnung "Vinas Viejas" tragen. (80-jährige Tempranille-Reben)

Passt zu

Stroganoff, Thunfisch vom Grill, Orientalische Küche