



## La Viña de Amaya Toro DO 2021

Rodríguez Sanzo

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Spanien, Toro
<b>Produzent</b>	Rodríguez Sanzo
<b>Ausschanktemperatur</b>	16-18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	14,5 %
<b>Traubensorten</b>	Garnacha, Tempranillo
<b>Ausbau</b>	12 Monate im Barrique
<b>Passt zu</b>	orientalische Küche, Stroganoff, Thunfisch vom Grill
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Artikelnummer</b>	95013127

### 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.

### Degustationsnotizen

Schönes und dichtes Rubinrot, schon in der Nase lässt sich erahnen, was Javier aus diesem uralten Rebberg zaubert. Es ist eine wahre Freude, am Amaya zu schnuppern. Aromen von schwarzen Kirschen, Vanille, ein Touch Tabak und viel Tiefgang machen enorm Spass. Am Gaumen saftig und schön dicht gewoben, die Tannine sind von toller Feinheit, was dem Wein seinen genüsslich cremigen Trinkfluss verleiht. Der 2021 Amaya überzeugt mit unglaublicher Kraft, ohne jemals üppig zu wirken. Den Barrique-Einsatz hat Javier meisterhaft im Griff, feinste Vanillenoten, viel Waldbeeren, dazu Tabaknoten und schöne Mineralität. Beeindruckende, geniale Frische aus diesem recht heissen Gebiet. Viel Schmelz und Finesse, endet lang und kräftig mit würzigem Abgang. Der Amaya ist ein genialer Essensbegleiter, der die Gerichte mit seiner Eleganz fantastisch ergänzt.

# Passt zu

Stroganoff, Thunfisch vom Grill, Orientalische Küche