



Rodríguez Sanzo

2021 Toro DO

La Viña de Amaya - Viñas Viejas

75cl (6er-Karton)

CHF 23.00 statt CHF 30.00

Degustationsnotiz

Winzer Javier Rodríguez ist absolut begeistert vom Jahrgang 2021: die Harmonie aus Intensität, Reife, Frische und Eleganz war einfach perfekt! Entsprechend ist auch der Amaya sensationell gelungen, die über 80-jährigen Reben haben einen wunderbaren Wein hervorgebracht mit grossartiger Balance aus Kraft und Eleganz.

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. (rm)



Typ: Rotwein



Land: Spanien



Region: Toro



Genussreife: Jetzt - 2036



Alkoholgehalt: 14.5% Vol.



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: 94%

Tempranillo, 6% Garnacha



Robert Parker: 91



Vino Vario: 19