

2022 La Viña de Amaya Seleccion Privada

Rodríguez Sanzo
Toro DO
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Winzer Javier Rodriguez schwärmt vom Jahrgang 2022: Kraft, Frische und Komplexität wurden perfekt vereint. Der neue «Seleccion Privada» wird von Trauben aus den besten Parzellen eines alten, 1940 (!) gepflanzten Rebbergs gekeltert und besitzt dadurch einen gewaltigen Tiefgang.

Schönes und dichtes Rubinrot, schon in der Nase lässt sich erahnen, was Javier aus diesem uralten Rebberg zaubert. Tiefgründiges Toro-Bouquet mit dichter Aromatik von schwarzen Kirschen, Brombeeren, Vanille, Tabak und einer erstaunlichen Frische. Am Gaumen saftig und schön dicht gewoben, die Tannine sind von toller Feinheit, was dem Wein seinen genüsslich cremigen Trinkfluss verleiht. Der 2022 Amaya «Seleccion Privada» überzeugt mit geballter Kraft, ohne jemals üppig oder überreif zu wirken. Aromatisch wieder dunkelbeerig, dabei herrlich saftig und intensiv. Beeindruckende, geniale Frische aus diesem recht heissen Gebiet. Viel Schmelz und Finesse, endet lang und kräftig mit würzigem Abgang. Ein genialer Essensbegleiter, der die Gerichte mit seiner Eleganz fantastisch ergänzt. (rm)

Vegan

Typ: Rotwein

Land: Spanien

Region: Toro

Genussreife: Jetzt

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten:
Tempranillo,Garnacha

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19