



2015 EL BEYBI Roble Toro D.O.

Weingut

Seit Beginn unserer Spanien-Aktivitäten Mitte der 90er Jahre ist die Bodega Vega Saucó einer der ersten Stützpfiler unseres Spanien-Sortiments. Lange Jahre - und schon lange vor dem Toro-Boom, war Wenceslao Gil zusammen mit Manuel Fariña das Aushängeschild in Toro. Als einer der ersten produzierte er dort Weine, die schlichtweg für Aufsehen sorgten. Kennt man das extreme Klima der D.O.Toro mit Sommertemperaturen bis zu 40°C, betrachtet man die wasserdürstenden Reben auf kargem Boden und weiß man, daß die Tinta de Toro, aus welcher hier unglaublich niedrige Erträge geerntet werden, eine enge Verwandte der großen Tempranillo-Rebe ist, dann verwundert die Kraft, Dichte und Opulenz dieser Weine nicht mehr. Das Entscheidende jedoch, das die Weine des winzigen Weingutes Vega Saucó so einzigartig machten und machen, ist der Mann, der hier mit bescheidensten Mitteln und Methoden in aller Ruhe und Gelassenheit Weine nach seiner Fassung keltert. Wenceslao Gil - inzwischen sehr tatkräftig unterstützt von seiner Tochter Patricia, legt seine Weine ins Barrique, läßt ihnen viel Zeit und füllt dann ohne Schönung und Filtration ab. Was sich trotzdem geändert hat in den letzten beiden Jahren, ist der Stil der Weine, die durchaus femininer geworden sind. Die Urgewalt wurde etwas gezähmt, mehr Frische und Finesse lassen die Weine eleganter und schlanker erscheinen. Den urwüchsigen Toro-Stil haben Wences und Patricia in die Moderne geführt mit verführerisch zarter Frucht und sanfteren Tanninen. Patricia wurde für die überragende Leistung vom FEINSCHMECKER als "Newcomer des Jahres" ausgezeichnet und hat diese Ehrung seither mit noch besseren Weinen reichlich untermauert.

Expertise

| | |
|---------------------------|---------------|
| Jahrgang: | 2015 |
| gesetzl. Herkunft: | Toro DO |
| Alkoholgehalt: | 14.50 % Vol. |
| Restzucker: | 1.80 g/l |
| Säure: | 4.90 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Toro |
| Rebsorten: | Tinto de Toro |

Vinifizierung

Die kleinbeerigen Trauben werden von Hand gelesen und nur angepreßt. Der frei ablaufende Saft wird per Macération carbonique kühl vergoren. Dadurch bleiben die Fruchtaromen fast vollständig erhalten. Der Ausbau erfolgt in Barrique.

Sensorik

schwarze Johannisbeeren im Bukett, kräftiger Körper, ein saftiges Maul voll Wein

Passt gut zu

Steaks vom Grill, Serrano-Schinken

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Obwohl eigentlich alle Weine von Vega Saucó herausragend sind, so verkörpert doch der Tinto Roble El Beybi am ehesten den typischen, tieffruchtigen Toro-Stil. Herrliche Aromen von Waldbeeren, dazu eine gelungen-dezente Barriquenote, tiefe und saftige Frucht, animiert zu großen Schlucken.