



»Banastero« Crianza Tinta de Toro

Zabdi Wines

Jabier Marquinez kennen Sie und wir seit vielen Jahren als entscheidende Kraft hinter den Weinen des Castillo de Sajazarra in der Rioja Alta. Inzwischen hat er sich mit dem eigenen Weingut Zabdi-Wines in Toro zusammen mit seiner Lebensgefährtin Marijo Pérez selbstständig gemacht. Die Reben hat sie von ihrer Familie geerbt. Sie sind durch tiefgründig sandige Böden auf natürliche Weise vor der Reblaus geschützt und deshalb wurzelecht gepflanzt, also nicht auf eine amerikanische Unterlage aufgepfropft.

Das macht diese elegant kraftvolle Crianza »Banastero« zu einem eindrucksvoll körperreichen Rotwein, der seine komplexe Würze 50 Jahre alten Tempranillo-Reben verdankt. Mundfüllend samtig und weich, dichte reife Gerbstoffe, pralle Frucht und warme Fülle, gekonnt umrahmt von präsentem, aber raffiniert eingebundenem Holzfaßeinfluß - die souveräne Handschrift des Meisterwinzers Jabier. Er verleiht seiner Crianza ein zwar enorm dichtes, zugleich aber auch seidig kühles Gerbstoffgerüst aus schonender Extraktion. Winzerkunst. Dazu paart er prächtige Würze mit der Frische des exakten Lesezeitpunkts in einem Rotwein, wie man ihn sich wünscht: Weich und dicht, vollmundig, reif und breit, eindrucksvoll mundfüllend, aber so gekonnt realisiert, daß er zugleich elegant und frisch im Trunk wirkt, ohne die üblichen Spanien-Exzesse an süßer Frucht von viel zu viel neuem Holz. Der perfekte Begleiter durch kalte Tage und Nächte. Winterwein für gemütliche Stunden.

Alkohol: 14 Vol %
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,64 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch (in Umstellung)
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: 56 mg/l Gesamt SO₂ |
Ohne Zusatzstoffe | ungeschönt |
unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Unfiltriert
pH-Wert: 3,6

0,75l
STR19002



www.weinhalle.de