











Rodríguez Sanzo

2017 Toro DO
Las Tierras Extinta
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Einmal mehr lanciert hier Javier Rodriguez einen traumhaften Wein – dies zu einem sehr sympathischen Preis – dazu liess er sich viel Zeit. Ein genialer Toro mit dichter Farbe und konzentriertem Duft von dunklen Beeren, schwarzer Schokolade, Tabak und einem Hauch Vanille. Sehr dichter Gaumen mit tiefgründiger, kräftiger Struktur, wirkt aber niemals opulent und ist schön trinkfreudig und mit einer Saftigkeit ausgestattet, wie es bei den meisten Weinen von Javier üblich ist. Absolut genial ist, dass sich dieser Toro bereits in der ersten Trinkreife befindet. Die Tannine sind elegant und feinkörnig, auch das Barrique ist sehr schön integriert. Alles sehr dicht und intensiv, am besten kann er sich in einem Bordeaux-Glas entfalten. (rm)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Spanien
-  **Region:** Toro
-  **Genussreife:** Jetzt - 2037
-  **Alkoholgehalt:** 15% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Tempranillo
-  **Vino Vario:** 19