











Rodríguez Sanzo

2020 Toro DO

La Viña de Amaya - Viñas Viejas
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Winzer Javier Rodriguez schwärmt vom Jahrgang 2020, da stimmte einfach alles! Entsprechend ist auch der Amaya perfekt gelungen, die über 80-jährigen Reben haben einen wunderbaren Wein hervorgebracht, alles ist eine Spur dichter als im 2019. 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 2020 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 - 2035
-  **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** 94%
Tempranillo, 6% Garnacha
-  **Vino Vario:** 19