











Rodríguez Sanzo

2019 Toro DO

La Viña de Amaya - Viñas Viejas
150cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Ein dunkles Rubingranat funkelt aus dem Glas, schon in der Nase lässt sich erahnen, was Javier aus diesem uralten Rebberg zaubert. Ein Schwall von reifen Heidelbeeren, schwarzen Kirschen, süssen Tabaknoten und einem Touch Vanille verzaubert die Sinne. Am Gaumen die pure Eleganz, saftig und mit vibrierender Frische unterlegt. Die Tannine sind von herrlicher Feinheit, was dem Wein seinen genüsslich cremigen Trinkfluss verleiht. Der Amaya überzeugt mit unglaublicher Kraft, ohne jemals üppig zu wirken. Die Barrique ist perfekt eingewoben, wiederum ein Hauch Vanille, ein Korb voller Waldbeeren, dazu Tabaknoten und schöne Mineralität. Beeindruckende, geniale Frische aus diesem doch 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. Wir sind total begeistert und glücklich, dass wir Ihnen diesen genialen Wein exklusiv präsentieren dürfen. (rm)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Spanien
-  **Region:** Toro
-  **Genussreife:** Jetzt - 2032
-  **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** 94%
Tempranillo, 6% Garnacha
-  **Vino Vario:** 19