

*Top-Rarität: 18 Monate in gebrauchten Whisky-Fässern ausgebaut.*

Rotwein · Spanien · Toro



## Rodríguez Sanzo, Tempranillo aged 18 months in Whisky barrels

2017

Tempranillo aged 18 months in Whisky barrels, Toro

-  Spanien
-  Tempranillo
-  Jetzt bis 2035
-  16 - 18°C
-  15.0
-  75cl (OWC-6)
-  ESP.250226.2017
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

### Bewertung

Gerstl 

19+ | 20

### Infos zum Wein

#### Vinifikation

18 Monate in Whisky-Fässern ausgebaut

#### Degustationsnotiz

Sehr aromatischer Toro mit intensiven Noten von reifen schwarzen Früchten, Gewürzen, Schokolade und einem Touch Rauch. Im Mund strukturiert, samt Tannine, eine opulente Fülle an schwarzer Kirschfrucht, welche mit dieser typischen Whisky Cherrynote unterlegt ist. Diese Fülle an reifer Kirschfrucht ist so etwas von genial - gleichzeitig ist der Wein aber auch so trinkfreudig, saftig und zugänglich. Zum Schluss zeigt sich noch ein nicht mehr enden wohlendes Finale. Man kommt aus dem Staunen nicht mehr heraus, was für ein aussergewöhnlich genialer Wein! - Der Whisky reduzierte die Tannine des Fasses, somit konnten sich die Tannine der Tempranillo-Traube besser entfalten. - Im Gaumen kommt der Wein sehr rund und geschmeidig daher. - Die Aromen des Whisky-Fasses geben dem Wein eine zusätzliche Dimension. Verpackt in schöner Original-6er-Holzbox. Eine tolle Geschenksidee!

#### Infos zum Produzenten

Javier Rodríguez zählt zu den begnadetsten Winemakern in Spanien und ist immer für eine Überraschung gut. Er keltert aus uralten Parzellen im Rioja, Toro und Bierzo geniale Weine, die eigentlich das Doppelte kosten müssten. Von allen werden nur exklusive Kleinstauflagen produziert.