



Toro DO

Bodegas Numanthia Termanthia 2016

CHF 253.00

75cl
 15%
 Toro
 Tempranillo
AN 7443716

Degustationsnotiz

In der Nase lässt sich eine anspruchsvolle Palette an vielfältigen Aromen entdecken: Reife Früchte wie Pflaumen, Kirschen und florale Noten von getrockneten Blüten und Lavendel. Zusätzlich machen sich schwarze Pfeffer- und Mandel-Noten bemerkbar, die sich zu Aromen von süßen Gewürzen entwickeln. Im Gaumen ist der Termanthia elegant und samtig, mit feinen, konzentrierten Aromen typisch für das Teso de los Carriles Terroir. Am Gaumen entsteht ein eleganter und samtiger Eindruck, der durch solide und seidige Tannine perfekt ausbalanciert wird und zu grossartiger Struktur und Gewicht führt. Aromen von schwarzen Früchten, mit leichten Veilchen-, Gebäck- und Erdbeernoten führen zu einem lang anhaltenden, komplexen Abgang.

Herstellung

20 Monate neue Französische Eichenfässer

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu

Gegrilltes Fleisch, Eintöpfe oder Käse.

Produzent

Numanthia ist das Referenzweingut in Toro, eine der aufregendsten spanischen Weinregionen. Mit den herausragenden Bewertungen für Termanthia 2004 – 100 Parker-Punkte und Numanthia 2004 – 96 Parker-Punkte stellte das relativ junge Weingut sein Können und Potenzial unter Beweis. Basierend auf einzigartigen Weinbergen, mit ungepfropften Reben und Rebstöcken, welche oft über 120 Jahre alt sind. Das Fundament der Numanthiakollektion ist die Erzeugung und die Selektion der besten Trauben des Terroirs in Toro. Die Trauben von ertragsarmen alten Rebstöcken – 50 Jahre und älter – werden bei optimaler Reife von Hand gelesen, jedoch erst wenn sie eine hohe Fruchtintensität und Konzentration besitzen. Die Vinifizierung danach extrahiert das volle Potenzial, insbesondere die für Tinta de Toro typisch intensiven Fruchtaromen sowie Struktur und Eleganz. Mit dem Erbe der spanischen Geschichte und seinem aussergewöhnlich natürlichen Potenzial zeigt Numanthia ein intensives und lebendiges Geschmackserlebnis.

Region

Das Weinbaugebiet Toro liegt in Kastilien-Léon im Umkreis des lokalen Weinbaustädtchens Toro. Die Region geriet lange Zeit in Vergessenheit, bis Spanien im Weinbereich eine hohe Nachfrage verzeichnen durfte. Diverse Weingüter erkannten das Potenzial der Region, unter anderen das renommierte Weinhaus Vega Sicilia. Unzählige Winzer investierten in die Region und sie erwachte in nur wenigen Jahren zu neuem Leben. Die Region ist von heissen Tagen und kühlen Nächten geprägt. Kaum Regen. Der Unterschied kann bis zu 25° Grad betragen. Die Weine, mehrheitlich Tempranillo Trauben, fallen enorm kräftig und würzig aus. Im Weinbaugebiet Toro werden jährlich Trauben aus rund 6'000 Hektaren hergestellt, welche in Rebbergen auf ca. 700 M. ü. M gedeihen.