VON SALIS



Toro DO

Bodegas Cyan Pago de la Calera 2018

CHF 51.00

- 75cl
- 14.5%
- Toro
- Tinta de Toro
- James Suckling: 88
  Guía Peñín: 90
- AN 6125718

Degustationsnotiz
Ungemein komplexe Aromatik mit sortentypischen Aromen von reifen schwarzen Früchten wie Brombeeren, mit balsamischen Noten von aromatischen Pflanzen wie Lavendel und sanftem Eukalyptus, dazu wunderbar verwoben Röstaromen. Am Gaumen ungemein vielschichtig und dicht, mit reifen, kräftigen Tanninen und einem langanhaltenden, strukturierten Abgang.

Herstellung
Einzellagen-Selektion der besten Tinta de Toro-Trauben. Der Wein wird für mehr als 24 Monaten in Bordeaux- und Burgunderfässern aus feinkörniger, mittelstark getoasteter französischer Eiche ausgebaut, um die perfekte Balance und Harmonie zu erlangen.

Trinkreife
Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu
Der Cyan Pago de la Calera ist ein perfekter Wein zu gereiftem Käse, Wurstwaren und iberischen Wurstwaren. Macht auch als Solist in einerm gemütlichen Runde eine gute Figur.

Produzent
Die Bodega Cyan wurde 1999 im Herzen der D.O. Toro bei Valdefinjas gegründet und verbindet traditionelle Weinbaukunst mit ökologischer Landwirtschaft. In diesem weichen Hügelland, rund zwölf Kilometer von Toro entfernt, wachsen auf weitläufigen, sandigen Böden alte Tinta-de-Toro-Reben, darunter einige über 80 Jahre alte Weinberge. Dabei sind die Böden bei Cyan besonders geprägt: Die sandige Oberfläche birgt tiefere Lagen mit Kalk- und Tonablagerungen, was den Weinen eine markante Mineralität und eine feine Struktur verleiht. Auf der Finca La Calera, direkt um die Kellerei herum, liegen diese kalkreichen Terrassen, auf denen die Weinberge in hoher Dichte gepflanzt sind. In Valmediano findet sich ein weiterer historischer Weinberg, wo die Reben im klassischen Gobelet- bzw. Buschstil (Vaso) gepflegt werden, so dass sie mit optimaler Sonneneinstrahlung und Luftzufuhr gedeihen können.
Das Weingut selbst besteht aus drei Hallen: Eine halbtief liegende, in der die 600 Barriques – überwiegend aus französischer Eiche – lagern, und zwei weitere, die auf dem Hügel stehen und einen beeindruckenden Ausblick über die Umgebung und die Weinberge bieten. Mit einer Jahresproduktion von etwa 150.000 Flaschen hält Cyan bewusst ein hohes Qualitätsniveau.
Dabei ruht die Philosophie von Cyan auf drei Säulen: Nachhaltigkeit, Qualität und Herkunft. So erfolgt die gesamte Landwirtschaft rein biologisch, ohne Herbizide, mit manuellem Rebschnitt und strenger Traubenauswahl. Die kargen Böden in Kombination mit dem trockenen Klima fördern eine natürliche Konzentration von Tinta de Toro – der „Königin“ der Region – und verleihen den Weinen Dichte, Farbe sowie Aromen von reifen Früchten und mineralischen Noten.



Bodegas Cyan Pago de la Calera 2018

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.