VON SALIS



Toro DO

# Bodegas Numanthia Numanthia 2020

## CHF 52.50

75cl
15%
Toro
Tempranillo
AN 7441720

**Degustationsnotiz**
Vielschichtige Aromatik, intensiv und komplex. Fein, intensiv und tief. Schwarze Beeren, Zistrose, Rosmarin und Zedernholz zuerst.
Danach Blaubeeren, Mentholnoten und eine eine leichte Note nach After Eight. Der Numanthia eröffent mit einem langen, weichen Auftakt, ist aromatisch, geschmeidig und lang. Reife Tannine füllen den Mittelgaumen mit Fülle und Eleganz, begleitet von schwarzen Beeren, Zistrose, Oregano und Lakritze. Langer und tiefer Abgang.

**Herstellung**
Ausschliesslich Handlese, mit rigoroser Traubenselektion nach Form und optimaler Reife. Geerntet zwischen dem 8. und 29. September 2020.
16 Monate in französischen Eichenfässern (225 L und 400 L), 60 % neu, 40 % Zweitbelegung. regelmässiger Umzug zur Qualitätskontrolle der Weine.

**Trinkreife**
Jahrgang + 10 Jahre

**Geniessen zu**
Fleischgerichte wie gegrilltes Lamm oder Pekingente.

**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.