



Toro DO

Pago la Jara 2017 Telmo Rodriguez

CHF 48.00

 75cl
 14.5%
 Toro
 Tempranillo
AN 42637517

Vinifikation

18 Monate in französischen Barriquen.

Degustationsnotiz Nase

Aromen nach Toast, fruchtige und zugleich kompottige Noten, ergänzt von einer schon fast süsslich anmutenden Würzigkeit mit viel Vanille und warmem Leder.

Degustationsnotiz Gaumen

wuchtig im Auftakt, dicht gewobener Körper, balsamische Anklänge, mit gut integrierten Tanninen ausgestattet, opulente Frucht und ein langer Abgang.

Passt zu

Kräftigen Fleischgerichten und Käseplatten.

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

Produzent

1967 kaufte der Baske Jaime Rodriguez die heute noch erfolgreiche Finca Remelluri im Rioja. Als dann der Sohn Telmo mit seinem Önologie-Studium in Bordeaux begann, schien der Weg des Weingutes vorgezeichnet. Doch meistens kommt es ja bekanntlich anders: nach verschiedenen Stationen u.a. bei Clos d' Estournel, machte sich der umtriebige, manche sagen auch getriebene, Telmo daran, die spanische Weinwelt ein wenig auf den Kopf zu stellen. 1994 gründete er seine „Compania de Vinos“, pachtete und kaufte wo immer möglich Rebberge in den meisten klassischen Weinregionen Spaniens. Sein erklärtes Ziel war es, überall die regional typischen Reben und Merkmale der einzelnen Weine in den Vordergrund zu stellen und mit seiner persönlichen Handschrift zu versehen. Er war sicherlich einer der ersten Winzer in Spanien, der sich intensiv mit dem Thema „Terroir“ beschäftigte. Heute arbeitet ein Team von 12 Önologen in den verschiedensten Regionen Spaniens unter der Führung des „Meisters“, der permanent unterwegs ist, um die Qualität und Typizität seiner Weine zu überprüfen und weitere Projekte anzuschieben.



Pago la Jara 2017 Telmo Rodriguez

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.