

VALENTIN WINE

Toro DO

Prestigio 2020 Bodegas Cyan

CHF 34.00

- 75cl
- 14.5%
- Toro
- Tempranillo
- AN 43377520

Vinifikation
Die Tinta de Toro-Trauben stammen von 60 jährigen Weinreben und werden sorgfältig von Hand gelesen. Nach der Vergärung wird der Wein für 18 Monate in leicht getoasteten französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut und danach für knapp zwei Jahre auf der Flasche gereift, bevor er in den Verkauf gelangt.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen zeigt der Prestigio viel Druck und Tiefgründigkeit, die Tannine sind präsent und verleihen dem Wein einen langanhaltenden, kräftigen Abgang.

Passt zu
Der Cyan Prestigio ist ein sensationeller Begleiter zu Käse und Wurstwaren. Ein Wein, der gut zu Braten, Fleischeintöpfen, Lamm oder Ochsenschwanz passt.

Trinkreife
Jahrgang + 6 Jahre



VALENTIN WINE

Prestigio 2020 Bodegas Cyan

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.

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.