

Finca la Rana Toro 2017

Hacienda Terra d'Uro



"A complete Toro", ist bei James Suckling zu lesen. Und damit hat er völlig Recht! Der Finca la Rana bringt alles mit, was die Region auszeichnet: Kraft, opulente Frucht und viel Power. Obendrauf gibt es 93 Punkte und einen überaus fairen Preis.

| | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Weintyp | Rotwein |
| Produzent | Hacienda Terra d'Uro |
| Region | Toro |
| Rebsorte(n) | Tinta de Toro |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 16-18 °C |
| Alkoholgehalt | 14,5 % |
| Reifepotenzial | bis 2024 |
| Ausbau | Holzfass |
| Nettofüllmenge (in Liter) | 0,75 |



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

90/100 Punkte Guía Peñín

"Tiefes Kirschrot im Glas. Das Aroma ist geprägt von reifen Früchten, Eichenholz und feinem Edelkakao. Am Gaumen voll und gut strukturiert, mit schöner Röstnote."

93/100 Punkte James Suckling

"Blackberry and blueberry with bark and shitake-mushroom character. Full-bodied with lots of black fruit and ripe, round tannins. Licorice and tar, too. A complete Toro."

Wine in Black-Bewertung: 92P

Spaniens Weinregion Toro im Nordwesten des Landes hat sich zu einem Eldorado für kräftige, feurige Rotweine gemausert. Hier sind eine ganze Reihe Kult-Gewächse zu Hause, für die man jedoch ordentlich was hinblättern muss. Eine lobenswerte Ausnahme liefert die Hacienda Terra d'Uro mit ihrem Tinto aus der Einzellage Finca la Rana ab. Die Tinta de Toro-Trauben stammen von den jüngeren Pflanzungen des Weinguts. Entsprechend präsentiert sich der

Wein etwas zugänglich und leichtfüßiger als der 'Uro', das Flaggschiff des Hauses. Und doch ist hier genau die Power dahinter, die einen waschechten Toro auszeichnet.

Tasting Note

Im Glas kleidet sich der Wein in eine schwarzkirschrote Robe. Das Bouquet ist von dunklen Beeren, dezenten Röstnoten, Shitake-Pilzen und feinem Holz geprägt. Am Gaumen klasse ausbalanciert, mit saftigem Schmelz, feinkörnigem Tannin und einem würzigen Finale, in dem sich Noten von Lakritz zeigen. Und das Schönste ist: Dieser Toro macht schon jetzt richtig Spaß.

Tasting Note

Saftige Aufläufe - ob vegetarisch oder mit Fleisch - sind unsere Empfehlung zu diesem Tinto.

Weingut

Die Hacienda Terra d'Uro ist das Projekt dreier Weinverrückter - Oscar Garrote, Cristiano Van Zeller und Pipa Ortega - die sich in drei Weinberge in der Region Toro in Nordspanien verliebt hatten und es nicht übers Herz brachten, wurzelechte, bis zu 144 Jahre alte Rebstöcke einfach in der Sonne stehenzulassen. Als einer der führenden Önologen Portugals ist vor allem Cristiano Van Zeller ein berühmter Name, denn der Douro-Boy mit seiner Quinta Vale D. Maria sorgte in den letzten Jahren mit spektakulären Weinen für Furore. Die Weinberge die er im Toro vorfand, sind allerdings auch so aufsehenerregend, dass Cristiano wohl gar nicht anders konnte, als das Projekt zu führen.

Oscar Garrote ist eine bekannter Gastronom aus Valladolid und Pipa Ortega der lokale Önologe vor Ort. Der jüngste Weinberg, Viñedo Finca La Rana, ist ,nur' 25 Jahre alt, steht in Buschweinerziehung und ist für den Jungwein verantwortlich. Viñedo Finca El Romeral ist bis zu 144 Jahre alt und stammt aus der Vor-Reblauszeit, genauso wie der Viñedo Finca La Coscojosa mit Rebstöcken über 90 Jahre alt. Hier kommen die Trauben für die Spitzenweine her. Es ist klar, dass man solch alte Weinberge nur per Hand bearbeiten kann, auf jede Art von Hilfsmittelchen wird selbstverständlich auch verzichtet, das bringt bisweilen nur 1.000 kg Trauben pro Hektar! Dafür würde mancher Winzer in Bordeaux nicht mal aufstehen. Auch bei der Weinbereitung greift Cristiano Van Zeller so wenig ein wie nötig, nur die Gärung und der Ausbau im Fass sind etwas moderner angehaucht.

Das Weingut erzeugt drei Weine: den Basiswein Finca La Rana, den Selección und den Top-Wein 'Uro'. Der stilisierte Stier auf dem Etikett ist übrigens keine Hommage an Picasso, sondern steht für die Wildheit und die Eigensinnigkeit der uralten Reben, die sich von niemand mehr manipulieren lassen!

Vinifikation

Der Hacienda Terra d'Uro Finca la Rana Toro 2017 ist zu 100 % aus Tinta de Toro vinifiziert. Nach der Lese werden die Trauben sorgfältig selektioniert und sanft angepresst. Die Fermentierung findet in großen Holzfässern statt, ebenso die malolaktische Gärung. Im Anschluss reift der Wein für 12 Monate in französischen Eichenfässern.