

'Uro' Toro 2016

Hacienda Terra d'Uro



Mit der geballten Kraft der alten Reben kommt auch die 2016er-Edition des 'Uro' ins Glas. Das begeistert nicht nur unsere Kunden seit Jahren, sondern entlockt auch der Fachpresse Anerkennung. 94 Punkte schickte James Suckling nach Toro.

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 2026
Ausbau	Großes Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Punkte Guía Peñín

"Helles Kirschrot im Glas. In der Nase Noten von roten Beeren, Kräutern, laktische Aromen, Würze, Kakai und trockene Steine. Im Mund voluminös, mit guter Struktur, schön eingebundener Weinsäure und Toastaromen."

94/100 Punkte James Suckling

"Lots of plum, floral and light vanilla aromas follow through to a full body with round, polished tannins and excellent intensity. Needs time to come together, but already very enticing. Better after 2022, but a beauty."

Wine in Black Bewertung: 93 P

Der neue Jahrgang des Geheimtipp-Weinguts aus Toro: Die Hacienda Terra d'Uro stellt ihren 2016er 'Uro' vor. Weil nur die allerbesten Jahrgänge diesen Namen tragen dürfen, setzte der Önologe Cristiano van Zeller in den Jahren 2012 und 2013 die Produktion dieses Weines aus. Aber jetzt zauberte er erneut eine Toro-Ikone der Superlative aus dem Hut und auch 2016 konnte das Lesegut seinen hohen Ansprüchen glücklicherweise genügen. 94 Suckling-Punkte

und 93 Punkte vom Guía Peñín, zeigen einmal mehr, dass die Bodega den Kult-Status zu Recht genießt. Das Schönste dabei: Uns ist es erneut gelungen den Icon-Wine der Hacienda zum fairen Etat zu erlangen!

Tasting Note

Herrlich dichte, tief rubinrote Farbe mit violetter Saum in der Robe. Das feinwürzige Bouquet duftet extrem einnehmend nach dunklen, reifen Kirschen, schwarzen Waldbeeren, Gewürzen, uraltem Balsamico, Kubazigarre und einem frischen mineralischen Hauch Graphit. Am Gaumen ausgesprochen maskulin, dichte Tanninstruktur, spürbare, aber sehr gut integrierte Aromen vom 18-monatigen Ausbau in 500 Liter Eichenfässern, alles in überrauschender Balance. Auch der Nachhall schafft diesen Spagat zwischen Toro-Power und Tempranillo-Eleganz.

Passt zu

Faszinierend, wie der Önologe Van Zeller einen Tinta de Toro mit so viel Power und Eleganz erzeugt, der vorzüglich zu kräftigen Lamm-Rezepten passt.

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 ein 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

Hacienda Terra d'Uro 'Uro' 2016 ist aus 100 % Tinta de Toro (Tempranillo) vinifiziert. Der Weinberg, aus dem das Lesegut stammt, heißt Finca La Coscojosa und ist über 90 Jahre alt. Die wurzelechten Stöcke die hier in Buschwein-Erziehung stehen, sind von der Reblaus verschont worden. Allein die manuelle Lese in 10 kg-Körben und die nachträgliche Selektion Beere für Beere ist ein riesiger Aufwand. Auch die gründliche Entrappung erfolgte per Hand,

was man nur in der Welt der Luxusweine findet. Nach schonender Pressung und langer Mazeration, folgte die Fermentierung in Edelstahltanks, während die malolaktische Gärung und die 18-monatige Reife in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche stattfanden. Danach bekam der Wein noch ein 12-monatiges Flaschenlager als Feinschliff und ist mit 30 Monaten Ausbau fast schon mit dem Reserva-Status ausgestattet.