



'Románico' Toro 2016 Teso La Monja

Das spanische Toro-Gebiet überrascht seit vielen Jahren durch exquisite Weine mit kraftvoller Struktur, verführerischer Frucht und feiner Weinsäure. Der 'Románico' 2016 vom Kult-Weingut Teso La Monja beweist dies mit 93 Suckling-Punkten und einem unglaublich günstigen Preis.

Weintyp	Rotwein
Weingut	Teso La Monja
Region	Toro
Rebsorte(n)	Tinta de Toro
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2022
Ausbau	Edelstahltank und Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Punkte James Suckling

"Brambly wild-raspberry and smoky, stony aromas lead to a rich and juicy core of plump, flavorsome red and dark plums on the palate. Great depth. Energetic Toro here!" - James Suckling

91/100 Punkte Guía Peñín

"Vino Excelente. Color: cereza intenso. Aroma: fruta madura, hierbas secas, equilibrado. Boca: fruta madura, especiada, taninos maduros." - José Peñín

Bewertungen und Pressestimmen

90 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"I also got to taste the 2016 Románico in the same sitting as the 2015, which is always a good opportunity to compare both vintages. 2016 was a slow and cool harvest following some rains, and this wine has slightly lower alcohol and more freshness. This has more definition, more finesse and a subtle touch of fennel and aromatic herbs that adds an extra dimension to it. It's still young but already approachable (better with food), with a juicy palate and really fine tannins. There is good ripeness without excess." - Luis Gutiérrez

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Wer den 'Románico' zum ersten Mal im Glas hat wird eher verzückt sein und schwelgen, als dass ihm der Begriff 'Einstiegswein' in den Kopf kommt. Doch genau das ist dieser Wein. Zumindest, wenn man das Portfolio des Weinguts Teso la Monja betrachtet und natürlich auch das Preisschild. Das Schöne an so hervorragend gemachten Einstiegswinen zeigt sich in zwei Aspekten, die ein Top-Winzer wie Marcos Eguren natürlich ganz besonders verinnerlicht hat: Der 'Románico' soll Weinbegeisterte an das Weingut Teso la Monja heranführen und sie auch für das übrige (kostenintensivere) Angebot begeistern. Dieser Logik folgend muss der Einstiegswein ein besonders gutes Preis-Genuss-Niveau mitbringen, er darf keineswegs enttäuschen, er muss vielmehr begeistern.

Der zweite Aspekt besteht in der Tatsache, dass der ohnehin schon fabelhafte Gegenwert noch zusätzlich gesteigert wird, wenn der Wein mit besonders guten Bewertungen unterwegs ist. Und gleich dreimal ein 'Outstanding' zu erobern, die 93 Punkte von James Suckling an der Spitze, ist in dieser Preisklasse eine kleine Sensation!

Tasting Note

Und der Wein geht ab wie die Feuerwehr: Tiefes Kirschrot mit granatrotem Rand funkelt im Glas. Das unglaublich saftige, beerenfruchtige, mit dezenten Toastnoten und Vanille abgerundete und absolut betörende Bouquet zieht die Nase regelrecht ins Glas. Und so geht es gleich am Gaumen weiter. Eine tolle Melange aus frischer Frucht, kräftig dosiertem Holz, reifen Tanninen und temperamentvoller Pfefferwürze, die man für diesen Preis kaum findet.

Passt zu

Eigentlich ein Weingenuss für jeden Tag. Doch ist es gleichermaßen ein Festtagswein, der selbst der geschulten Sensorik von Weinkennern standhält und exzellent zu kräftigen Rindfleisch- und Lamm-Rezepturen passt.

Weingut

Nachdem der Winzer Marcos Eguren 2008 sein hoch gepriesenes Weingut 'Numanthia-Termes' erfolgreich an den Lifestyle-Megakonzerne Louis Vuitton Moët Hennessy (LVMH) verkaufte, dachte er gar nicht daran, sich auf seinem Finanzpolster auszuruhen. Mit Teso La Monja brachte er ein Weingut an den Start, das sich in punkto Qualität sofort auf gleichem Niveau befand. Doch schon vorher hatte sich Marcos Eguren um das Ansehen einer ganzen Gegend verdient gemacht. Im Windschatten seines Erfolgs gelangten auch andere talentierte Winzer ins internationale Rampenlicht. So mauserte sich Toro in den letzten zwei Jahrzehnten von einer auf Masse getrimmten Gegend zu einem aufstrebenden Geheimtipp innerhalb der Weinwelt.

Die Familie Eguren ist seit Mitte der Neunziger im Toro aktiv – besonders angezogen durch die extrem ursprüngliche Rebanlage der Gegend. Sie wurde im 19. Jahrhundert wie durch ein Wunder weitestgehend von der Reblaus-Plage verschont und so stehen viele der Pflanzen noch wurzelecht im Boden verankert. Die teils über 100 Jahre alten Reben wurzeln tief und sind in hohem Maße von einer mineralischen Bodenbeschaffenheit geprägt. Als Marcos Eguren dann 'Numanthia-Termes' verkaufte, gelang ihm damit – geschäftlich betrachtet – ein wahres Meisterstück. Denn zuvor hatte er sich bereits unweit von Numanthia einige uralte Rebflächen gesichert, die die perfekte Basis für sein neues Projekt Teso la Monja bildeten.

So gelang ihm nicht nur ein Finanz-Coup, sondern sattelte er auf die Erfahrung von 'Numanthia-Termes' auf – ganz mit dem Anspruch, noch bessere Weine produzieren zu können. Seine Weine 'Finca la Monja', 'Alabaster', 'Victorino', 'Almirez' und 'Románico' (in preislich aufsteigender Reihenfolge) beweisen nachdrücklich, dass dieser Plan als erfolgreich zu bezeichnen ist.

Vinifikation

Die Trauben für den Bodega Teso La Monja 'Románico' Toro 2016 stammen von Tinta-de-Toro-Reben, die zwischen 10 und 35 Jahre alt sind und mit 33 Hektoliter pro Hektar einen auf Qualität getrimmten, vergleichsweise kleinen Ertrag erbrachten. Selbstverständlich erfolgte sowohl die Rebpflege, die Ernte und die weitere Selektion ausschließlich per Hand. In der weiteren Verarbeitung wurden die Beeren von den Stielen getrennt, um den Tannineindruck nicht zu stark werden zu lassen. Während der alkoholischen Gärung wurde der Wein regelmäßig von unten nach oben auf die Schalenkrone gepumpt, um eine stärkere Extraktion und Aromakomplexität zu erhalten. Dieser Schalenkontakt wurde aus dem gleichen Grund noch 12 Tage nach dem Gärprozess fortgesetzt. Abschließend verbrachte der Wein noch sechs

Monate in französischen Eichenfässern in zweiter Belegung, um den Holzeindruck zur Strukturfestigung des Weines einzusetzen und weniger für die aromatische Beeinflussung des 'Románico'.