



Bodegas Coral Duero - R'sedas 2018 - Toro DO

R'sedas Toro
Toro DO

Art-Nr.: 12727

Jahrgang: 2018

Grösse: 75 cl

Ausbau: Barrique

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Glasempfehlung: Rotwein gross

Traubensorten: Tinta de Toro - Tempranillo

Serviervorschlag: Vorab öffnen - dekantieren

Anbau: Ökologisch

Bewertung: 17.5-18/20 BAP

Appellation: Toro DO

21.80 CHF

Die **Bodegas Coral Duero** wurde 2003 von Jesus Fernandez gegründet. Er war ein Visionär ohne spezielle Weinkenntnisse, hatte aber den Traum, den besten Wein in Toro zu produzieren.

Dafür erwarb er 30 Hektaren Weinberge und einige der ältesten Rebberge. Die ältesten Rebstöcke sind über 130 Jahre alt und wurzelecht.

Coral Duero ist die einzige spanische Weinkellerei in der exklusiven Gruppe der besten Châteaux der Welt: Château Lafite-Rothschild, Château Mouton-Rothschild, Château Margaux, Château Angélu, Opus One, Château Palmer, Château Léoville-Las-Cases, Almaviva und Ornellaia.

Die Trauben für diesen reinsortigen Tinta de Toro - Tempranillo - stammen von alten, rund 40 bis 50 jährigen Reben. Die Weinberge haben durchlässige Schwemmböden mit Sandanteil.

Das trockene kontinentale Klima ergibt heisse Tage und kühle Nächte mit erheblichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Das Klima und die Böden bringen den Weinen eine mineralische Frische.

Die voll ausgereiften Trauben werden selektioniert und von Hand gelesen.

Die Gärung findet bei kühlen Temperaturen über lange Zeit im Stahltank statt. Der Ausbau des

R'Sedas erfolgt während 4 Monaten in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.

Die Farbe zeigt ein dunkles Purpurrot mit jugendlich violetter Kern und Rändern.

Dieser junge Wein braucht etwas Luft, um sich zu öffnen. Dann offenbart er ein feines Tempranillo-Parfüm. Da ist viel Frucht mit schwarzen Kirschen, rote und schwarze Beeren, süssliche Gewürznoten, Zimt und dezente Röstnoten des Barrique.

Im Gaumen auch erst verschlossen. Dem jungen Wein tut Luft gut. Auch preisgünstige Weine dürfen in die Karaffe - lohnt sich. Der R'Sedas ist vollmundig mit viel würzigen Noten. Auch im Gaumen wieder viel Frucht mit roten und schwarzen Beeren. Der Toro hat durchaus schon runde Tannine und ist gut balanciert mit Frucht und einer dezenten, frischen Säurestruktur.

Dieser überraschende und hochwertige Toro hält sich offen über Tage ausgezeichnet - ein Zeichen, dass er durchaus noch etwas reifen darf.

17.5-18/20 BAP - jetzt - 2028