



Art.-Nr.: 30402

MATSU EL VIEJO

REBSORTEN	Tempranillo
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Toro
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Protegida (DOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	15,0 % Vol.
RESTSÜßE	2,6 g/l
SÄUREGEHALT	5,1 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
AUSBAU	Tinta del Toro (Tempranillo)

BODEN

Auf kalkhaltigem, sandigem Boden am Nordufer des Duero wachsen in einem ausgesprochenen Binnenklima mit langen, heißen Sommern bei niedrigen Erträgen Rotweine aus der Rebsorte Tempranillo. Begünstigt wird der Anbau der Reben durch die Höhe der Lagen, die sich im Mittel zwischen 600 und 800 m befinden.

BESCHREIBUNG

Bleibt man in der japanischen Analogie der Bodegas Matsu (japanisch für Hoffnung), dann bringen sie hier einen Wein auf den Markt, der mit der Kraft eines Sumo-Ringers und der Eleganz eines Samurai-Kriegers ausgestattet ist. Auch der Name des Spitzenweins »El Viejo« (= Der Alte) spielt auf den Respekt der Japaner vor verdienten alten Menschen an. Und natürlich auf die uralten Rebstöcke, welche die Trauben für diesen Wein geliefert haben. Vielleicht sollten sich europäische Winzer öfters Anregungen aus dem fernen Osten holen, denn der Wein ist schlicht und ergreifend genial. Intensive Nase mit reifen schwarzen Fruchtaromen, die mit den gerösteten, würzigen und balsamischen Noten gut harmonieren. Opulent im Mund mit sehr reifen und runden, süßen Tanninen. Im langen und anhaltenden Nachgeschmack erscheinen wieder reife Früchte, die gut mit dem gerösteten Charakter des Holzes integriert sind. Ein selten kompromissloser Wein! Mundus Vini Spring 2018: Silber für Jg.

2015

