DJANGO

2021 / 75 cl



Bodega Makeando

Exklusive Qualitätsweine in kleiner Produktion. In der Welt des Weins bedeutet Toro Stärke und Ausdruck. Genau das bringen Rocio und Dani in die Flasche, in dem sie alles in nachhaltiger Weise bewirtschaften. Zwischen den handwerklich gepflegten Rebstöcken wachsen noch Lavendel und Thymian, ein Pinienwald schützt vor zu starken Winden. Die grossen Temperaturunterschiede von Tag/Nacht sowie Sommer/Winter begünstigen Trauben von ausgezeichneter Qualität.
Die Rebsorte Tinta de Toro (Tempranillo) wird seit Jahrhunderten im Toro Gebiet angebaut und ist daher bestens an die Gegebenheiten der Region angepasst. Sie steht für kraftvolle, strukturierte und langlebige Weine, mit einer ausgeprägten Persönlichkeit.
Limitiert auf 1950 Flaschen!

WEIN DEPOT

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	bis 2032
Traubensorten	Garnacha, Tempranillo
Passend zu	Dunkles Fleisch, Rind, Lamm, Strauss, Wildgulasch
Degustationsnote	Mit natürlichen Hefen erfolgt eine langsamere Gärung, um eine grössere Komplexität der Aromen zu ermöglichen. Keine Filterung oder Klärung. 14 Monate Ausbau in französischen Barriquefässern. Ja, hier haben wir charakter im Glas . . . Keine Leichtigkeit, kein Schmeichler. Dafür wunderbar intensiv auf ganzer Ebene. Kirschige und pfeffrig-würzige Aromen, ausgeprägtes rustikales Tannin, mit einem würzig herben Abgang im Finale. Limitiert auf 2650 Flaschen! Ideal in Kombination mit kräftigen Speisen und dunklem Fleisch.