



Art.-Nr.: 30401

## MATSU EL RECIO

<b>HERKUNFT</b>	Spanien
<b>ANBAUREGION</b>	Toro
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominación de Origen Protegida (DOP)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,5 % Vol.
<b>RETSÜßE</b>	2,7 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	4,5 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% 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

Hochambitionierter Wein aus der neuen Weinschmiede Matsu, die mit ihrem Liebäugeln fernöstlicher Lehren, neue Wege beschreitet, und nicht nur was das Marketing angeht. Ohne Frage sind auch die Weine aller Ehren wert! Ganz besonders gilt das für den »El Recio«, einen Rotwein, der von Rebstöcken stammt, die den 100. Geburtstag schon hinter sich haben. Auch in der D.O.P.Toro, ist das eine Seltenheit, umso mehr, als dieser Wein auch preislich auf dem Teppich bleibt. Im Glas zeigt sich dieser Ausnahme-Toro in einem tiefdunklen, nahezu schwarzen Gewand, und auch das weit gefächerte Aroma ist enorm: Waldbeeren, wilde Kräuter, feinste Schokolade und Madagaskar-Vanilleschoten. Am Gaumen hinterlässt er einen mächtigen Eindruck mit einer klasse Balance und viel Samt & Seide, dabei tiefgründig ohne Ende und mit mineralischen Noten im langen Finale ausgestattet. Was für ein genialer Wein! Decanter 2018: Bronze für Jahrgang 2016 Mundus Vini Spring 2018: Silber für Jg. 2015