«Cala N.2» 2019

Produzent	Tinedo
Land/Gebiet	Spanien/La Mancha
Appellation	Vino de la Tierra de Castilla IGP
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Tempranillo (80%), Graciano (15%), Cabernet Sauvignon (5%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	18 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	2.4 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2028
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Bewertung	Wine Enthusiast: 90/100
Preis CHF	15.50

Die 47 Hektaren grosse Bodega Tinedo ist zwar schon seit Ende des 19. Jahrhunderts im Besitz der Familie Álvares-Arenas. Ein kompletter Neuanfang erfolgte aber erst im Jahr 2002, als die drei Geschwister Manuel, Esperanza und Amparo den Betrieb auf biologischen Weinbau umstellten und den Keller modernisierten.

Der «Cala N.2» ist eine gelungene Cuvée aus Tempranillo, Graciano und Cabernet Sauvignon. In der Nase dominieren dunkle Fruchtaromen (Brombeeren und schwarze Kirschen) und eine feine, würzige Grundnote. Im Gaumen – nebst einer zarten Holznote – offenbart er viel beerige Frucht. Bio-zertifiziert, modern und dazu auch noch vom Preis her alltagstauglich.