

# Gratallops

## VinNico Export, S.L.

?

Gratallops

Telefon: 965791967

Fax: 966461471

Web: [www.vinnico.com](http://www.vinnico.com)

Mail: [information@vinnico.com](mailto:information@vinnico.com)

## Wein im Führer:

Tosalet 2006 rot

89

### Winzer / Önologe:

David Tofterup

Vinnico Export, eine in Javea Xabia (Alicante) ansässige Firma, kreiert seit 1996 in verschiedenen Regionen Spaniens Projektweine. Bekannte Marken sind unter anderem Montgó, Flor de Montgó und Aventino.

Der dänische Önologe David Tofterup stellt mit dem 2006er Jahrgang seinen ersten Prioratwein vor.

Der Wein stammt von etwa 45jährigen Grenache (50%) und Carignan (26%) Reben, verschnitten mit 24% Cabernet Sauvignon. Die Trauben stammen aus Costers und Terrassenanlagen, wurden bei optimaler Reife per Hand gelesen. Vor der Fermentation wurde eine 48 Stunden dauernde Kaltmazeration durchgeführt. Der Wein reifte vor der Abfüllung vier Monate im Edelstahltank. Insgesamt wurden ca. 40.000 Flaschen produziert.

Die Idee von David Tofterup war es, einen Wein zu produzieren, der die pure Frucht der Trauben nicht vom Holz überlagert. Gleichzeitig wird damit auch ein deutlich preiswerterer Wein angeboten.

### Weine:

Tosalet

PG : 1

### Verkostungsnotizen:

#### Tosalet; 2006 rot;

...und tatsächlich, hier kommt ein Priorat im Joven Stil mit einer klugen Frucht, typischer Schiefermineralik und einer guten Frucht-Säure Balance. Er besteht in seiner Klasse von Qualität und Preis her sehr gut und macht viel ungehemmten Trinkspaß. Viel Priorat für relativ kleines Geld. Sehr gute 92+/100 Th.

(03/2009)

Erstlingsjahrgang eines dänischen Önologen, der in verschiedenen spanischen Regionen Weine macht – einer der ganz großen deutschen Importeure engagiert sich stark für die Weine des überaus sympathischen Dänen David Tofterup, den ich auf einer Messe in Berlin schon selbst kennenlernen konnte. Sehr stylisches Etikett und ein informatives Rücketikett – ich hatte mir seinerzeit mal eine Flasche davon bestellt, da man den Wein sonst nicht findet.

Tag 1: Dunkle und noble Nase, anfangs wandelbar, setzt sich dann auf der dunklen Seite fest. Am Gaumen sehr modern, dann aber auch etwas unharmonisch werdend, wirkt mit der Zeit etwas alkoholisch und unausgewogen, obschon gute Ansätze erkennbar sind.

Der Anmut eines vorsichtigen Elefanten, dessen Fußabdruck nicht wirklich tief ist. Dafür hält der Wein recht lang an. Die Nase verspricht weit mehr, als der Gaumen derzeit hält.

90/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: In der Nase nicht mehr ganz so offen wie am ersten Tag, am Gaumen unverändert.

Noch immer nicht die wirkliche Harmonie. Er wirkt etwas alkoholisch schwer.

88/100 Th. Sehr gut.

Tag 3: Wirkt heute bereits in der Nase eher belanglos, nicht mehr so inspirierend wie am Anfang. Am Gaumen verhindert heute ein Bitterton einen besseren Eindruck und auch den Trinkspaß. Gut, sauber und korrekt, aber beliebig und am dritten Tag leider nicht mehr als 87/100 Th.

(01/2012)