bona aestimare
Weingenuss für Leib & Seele



Bodegas Coral Duero - Las Parvas - Toro DO

Las Parvas Toro
Toro DO

Art-Nr.: 12729
Jahr: 2016
Grösse: 75 cl
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Appellation: Toro DO
Ausbau: Barrique
Serviervorschlag: Vorab öffnen - dekantieren
Glasempfehlung: Rotwein gross
Anbau: Ökologisch
Traubensorten: Tinta de Toro - Tempranillo
Bewertung: 19.5/20 BAP

62.50 CHF

Die **Bodegas Coral Duero** hat sich zum Ziel gesetzt, die besten Weine der Region Toro zu keltern. Und sie hat einige der ältesten Reben von ganz Spanien - wurzelecht und über 130 Jahre alt.

Coral Duero ist die einzige spanische Weinkellerei in der exklusiven Gruppe der besten Châteaux der Welt: Château Lafite-Rothschild, Château Mouton-Rothschild, Château Margaux, Château Angélus, Opus One, Château Palmer, Château Léoville-Las-Cases, Almaviva und Ornellaia.

Bei Bodegas Coral Duero entstehen wirklich einzigartige Weine von grossem Format.

Die Trauben für diesen reinsortigen Tinta de Toro - Tempranillo - stammen aus einer Einzellage auf 780 Meter über Meer mit uralten und 130-jährigen Reben. Diese Reben sind wurzelecht und wurden 1880 angepflanzt und gehören zu den ältesten Rebbergen von ganz Spanien und geben extrem tiefe Erträge.

Das trockene kontinentale Klima ergibt heisse Tage und kühle Nächte mit erheblichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Das Klima und die Böden bringen den Weinen eine mineralische Frische.

Die voll ausgereiften Trauben für diesen wohl einmaligen Wein werden selektioniert und sorgfältig von Hand gelesen. Das Traubengut wird anschliessend noch einmal dem Sortiertisch geprüft und verlesen. Lange Gärung auf der Maische bei kühlen Temperaturen. Zwei Mal täglich Batonnage von Hand.

© 2026 Bona aestimare AG | Zollhausweg 6
8524 Uesslingen TG | +41 79 865 22 02 | info@bona-aestimare.ch

Der Ausbau des Las Parvas erfolgt während 24 Monaten in neuen Barriques aus französischer Eiche und 1-jähriger Flaschenreife.

Ein phänomenaler Tempranillo - fast unbeschreiblich. Die Flasche schon monumental.

Die Farbe zeigt ein tiefes dunkles Purpurrot mit fast schwarzem Kern.

Das Bouquet frisch, mineralische mit ätherisch balsamischen Noten. Da ist auch viel Frucht, schwarze Kirschen, ein Hauch Leder, Gewürznelken.

Der Las Parvas ist sehr breit, komplex, durchaus wuchtig und doch auch elegant. Wieder viel Frucht und Würze. Trotz der Opulenz hat er eine elegante Struktur mit feinkörnigen Tanninen und einer stützenden Säure, die ihn frisch macht. Sehr mineralische Noten. Feinstes Tempranillo Konzentrat ... ergreifend ... und grossartig.

Eine Kleinproduktion von gerade einmal 6'300 Flaschen - in einer schönen 3er Holzkiste.

19.5/20 BAP - am Anfang der Trinkreife bis 2028.

© 2026 Bona aestimare AG | Zollhausweg 6
8524 Uesslingen TG | +41 79 865 22 02 | info@bona-aestimare.ch