



CHARAKTER-CABERNET-SAUVIGNON

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Als Herkunftsort vom Cabernet-Sauvignon wird der Südwesten von Frankreich, also Bordeaux, angegeben. Seine Geschichte geht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Natürlich wurde diese Rebsorte auch in anderen Weinregionen der Welt angepflanzt. So richtig ernstzunehmende «externe» Bordeaux-Konkurrenten gibt es in diesem Jargon aber erst seit etwa 60 Jahren.

In Australien gilt das heute noch existierende Weingut Vasse Felix als Pionier. Sie pflanzten in den 60er und 70er Jahren in der Region Margreth River und lancierten mit dem Jahrgang 1972 deren erster reinsortiger Cabernet Sauvignon.

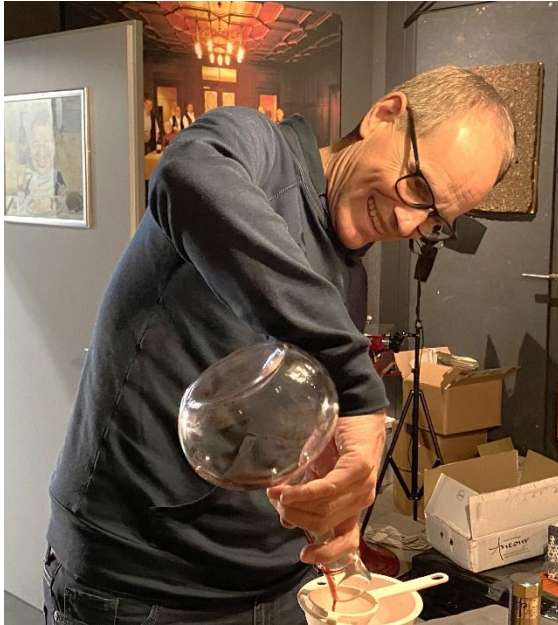
Marchese Incisa della Rocchetta revolutionierte die Toskana mit dem damals noch verbotenen Anbau von Cabernet-Sauvignon. Sein Début mit dem Jahrgang 1968 erreichte relativ schnell weltweites Ansehen, obwohl er seinen Sassicaia damals noch als Vino da Tavola deklassieren musste.

In Chile basieren die ersten erstzunehmenden mit dem Don Maximiano Founders Reserve von Errazuriz. Auch hier sorgte die Familie Torres 1979 mit der Verwendung von französischen Eichenfässern für einen neuen Cabernet-Masstab. Sicherlich hat die

Lancierung von Don Melchor (1987) der Familie Cocha y Toro für wichtige Wahrnehmungen von ersten Premiumweinen im internationalen Markt gesorgt.

Auch in Frankreich selbst wurde in den früheren Pionierzeiten auch ausserhalb Bordeaux vermehrt auf Cabernet Sauvignon gesetzt. Meist als Löwenanteil im Blend, vermischt mit lokalen Rebsorten. Im Languedoc war es Aimé Guibert 1971 mit seinem Mas de Daumas Gassac. Zwei Jahre später füllte Eloi Dürrbach in der Provence seinen ersten Domaine de Trevallon ab.

An unserem grossen Vertikal-Tasting Anfangs März 2026 in Zürich ging es um eine Vertikale von Grand Coronas Reserva (ab Jahrgang 1959) und dem reinsortigen Cabernet Sauvignon Mas la Plana. Während die früheren Jahrgänge noch mit den klassischen Regionalrebsorten Monastrell und Tempranillo hergestellt wurden, sorgen die Cabernet-Anpflanzungen ums Jahr 1966 für die Lancierung vom heute etablierten Mas la Plana. Der erste Jahrgang des Mas La Plana Cabernet Sauvignon war 1970. Dieser Wein erlangte schnell weltweite Bekanntheit, als dieser bei den Gault-Millau-Weinolympiaden in Paris 1979 gegen grosse Bordeaux-Weine gewann.



GUTE VORBEREITUNG IST ALLES

Hofsommelier Robi traf schon vor dem Mittag ein, um die Flaschen zu Entkorken, die Weine in eine Karaffe zu dekantieren. Dann die Originalflaschen auszuwaschen und den Inhalt wieder vorsichtig in die entsprechende Jahrgangsflasche zurück zu giessen.

Derweil hackte ich erste Eindrücke von den jeweiligen Jahrgängen in den Computer. Nach dem Mittag fuhren wir am 4. März 2026 mit dem Taxi mit der kostbaren Fracht im Kofferraum nach Zürich zur Bodega Espanola. Das heisst nicht ganz, die diversen Kartons mussten zu Fuss noch eine gewisse Distanz zur Bodega getragen werden.

Gegen 16.00 Uhr trafen die Gäste ein. Im Nebenkeller, auf der anderen Gassenseite, durften wir die Kellerschätze besichtigen und – mit Mandeln und Oliven auf den Tischen ausgestattet – einen trockenen, meiner Ansicht reichlich säurebetonten Weisswein zum Aperogenehmigen.



MISSLUNGENER START

Der älteste Wein der Verkostung stammte aus dem Jahr 1959. Der war zwar ansprechend dunkel. Aber bereits visuell mehr Braun wie Rot. Der Rest erinnerte an einen uralten Malaga oder halt an einen komplett kaputten, schlecht gelagerten Rotwein.



SENSATIONELLER 1961ER

1961 Mas La Plana Torres, Pénédés:

Mittleres Weinrot, am Rand deutlich aufhellend. Was auffällt; es sind für sein Alter relativ wenig Reifetöne sichtbar. Geniales Bouquet. Es könnte sich dabei auch um einen ganz grossen Saint-Julien, zum Beispiel den Ducru-Beaucaillou 1961 handeln. Herrliche Zedernnuancen, Erd-Eisenton, dominikanischer Tabak. Immer noch delikate Fruchtresten anzeigend. Im Gaumen superelegant, lang und absolut perfekt balanciert. Ein Musterbeispiel von Grazie, Eleganz und perfektem Alterungspotential. Eine finessenreiche Legende. Ich hatte ihn schon ein paar Mal, weil ich vor Jahren mehrere, perfekt gelagerte Flaschen kaufen konnte. Es ist dabei wichtig, dass man ihn sehr sorgfältig dekantiert. Das Depot ist recht grob und bitter. Der flüssige, obere Teil ist auch heute noch Reifwein-Weltklasse. 20/20 trinken P.S. Die Assemblage dürfte damals noch auf Tempranillo und Monastrell basiert haben.



1977 Mas La Plana Torres, Pénédés:

Dunkles Granat mit ziegelrotem, deutlich aufhellendem Rand. Offenes, ausladendes, deutlich pflaumiges Bouquet, Bakelit, Grafit und feine Teernoten. Geht in die Tiefe, zeigt sich barock und vermittelt auch Trüffel-Terroir-Nuancen. Eleganter Gaumenansatz, besonders feine Tannine bilden eine noble Textur über der Zunge, immer noch fein rotbeerige bis blaubeerige Restfrucht anzeigend. Ein supereleganter, wunderschön gereifter Mas-La-Plana. Die erste Flasche korkte, so musste ich halt nochmals in den Keller. Das dürfte einer der weltweit (noch) besten 1977er Rotweine sein. 19/20 trinken

BESCHAFFUNGSKRIMINALITÄT

Wer eine grosse Vertikalverkostung organisieren will, der braucht entsprechend viele Jahrgänge. Die jüngsten Weine organisierte ich beim Importeur Global Wine in Zürich. Viele Editionen lagerten bereits in meinem Keller oder bei Freunden. Bei einer früheren Weinbörse konnte ich mehrere ältere Flaschen zu einem unglaublich günstigen Preis erwerben. Dann fand ich einzelne Flaschen durch den Winesearcher im europäischen Raum. Etwa ein halbes Dutzend bei einem Anbieter in Spanien. Der wollte aber partout nicht in die Schweiz liefern. Also musste ich meine Freunde in Mallorca aktivieren, damit die Botellas rechtzeitig in die Schweiz «geschmuggelt» werden konnte. Die Ansammlung konnte sich letztendlich sehen lassen. Genau 30 Jahrgänge von Grand Coronas und Mas la Plana wurden für diese Raritätenprobe entkorkt. Leider waren aufgrund schlechter Bezugsquellen viele Ausfälle zu reklamieren. Bei der Berichterstattung habe ich die «Nieten» weggelassen.

1982 Mas La Plana Torres, Pénédés: Sehr helles Weinrot, schon fast durchsichtig. Offenes, erdiges Bouquet mit eher bescheidenem Aromenansatz, helles Leder, die Frucht ist abgeklungen. Schlanker, leicht kapseliger Gaumen, knappes Finale. Seine beste Zeit hat er leider schon hinter sich. Zumindest zeigt diese fragil wirkende Flasche diesen Effekt. Noch trinkbar, mit verhaltenem Genuss. Erinnert vom Stil her an einen alten Bordeaux Claret. 15/20 vorbei

1983 Mas La Plana Torres, Pénédés:

Gereiftes Granat mit bräunlichen Tönen in der Mitte und aussen. Erdig-süssliches Bouquet, gebrauchtes Leder, Havanna-Cigarren, Korinthen und Zedernholz. Erinnert irgendwie auch an artisanalen Bordeaux aus der damaligen Zeit. Im Gaumen schlank. Gibt sich überreif und zeigt gewisse Lücken in der Textur. Seine beste Zeit dürfte mindestens zehn Jahre zurück liegen. Aber er trinkt sich noch recht gut! 16/20 austrinken

1988 Mas La Plana Torres, Pénédés:

Intaktes, dem Alter entsprechend gereiftes Weinrot. Würzig-erdiges Bouquet, feuchtes Holz, Champignons. Und genau dann, wenn man sich für eine eher negative Bewertung entschieden hat, zeigt der Wein plötzlich Cassis-Resten und süssliche Edelhölzer, Zedern, helle Schokolade. Im Gaumen mittelgewichtig, respektive eher leicht. Dafür ist der Wein gut balanciert und zeigt recht viel Eleganz. Ein finessenreicher Spanier. Nur kurz Dekantieren. 18/20 austrinken

1989 Mas La Plana Torres, Pénédés:

Magnum. Immer noch sehr dunkel in der Farbe. Halb Purpur, halb Ziegelbraun. Wuchtiges, süßes, kompaktes Bouquet, viel Dörrfrüchte, Pulverkaffee, Lakritze, Teer-Insgesamt gibt er sich reif und vermittelt erste Tertiärnoten im Hintergrund. Im Gaumen fleischig, konzentriert und somit immer noch viel Substanz anzeigend, aromatisches Finale. Zeigt das grossartige Alterungspotential gewisser Jahrgänge. Oder ist es der berühmte Magnum-Bonus? 18/20 austrinken.

Als Vergleich entkorkten wir noch eine Collection Privada 1989. Das sind Flaschen, welche im Familienkeller lagen und erst im Jahr 2023 auf den Markt kamen. Das Experiment missglückte, weil leider genau diese Flasche minim korkte ...

1990 Mas La Plana Torres, Penedés: Immer noch recht dunkles Weinrot, minim ziegelrot-brauner Rand aussen. Wohltuend ausstrahlend, duftig, dunkle Schokonoten, Backpflaumen, Lakritze ergänzt durch deutlich malzige Nuancen (Guinness-Bier). Im zweiten Ansatz vermittelt er Mineralik und Trüffeltöne und zeigt dabei erstaunlicherweise aufkommende Restfruchtnoten. Im Gaumen aromatisch, elegant und mit feinen, gereiften Tanninen aufwartend. Ein schwieriges Jahr von der Wettervorgaben, aber ein ausgezeichneter Wein. 19/20 trinken

1996 Mas La Plana Torres, Penedés: Mittleres Weinrot mit ziegelrot-braunem Rand. Trockenes, zurückhaltendes Bouquet. Im Gaumen etwas sperrig. Er wurde zwar am Tisch «akzeptiert». Diese Flasche war für mich aber – von den Jahrgangs-erwartungen her – enttäuschend. Keine Bewertung.

1997 Mas La Plana Torres, Penedés: Mittleres Granat-Purpur, aufhellender Rand. Herrliches Bouquet mit Sandelholz und Schoko-Nusspralinen im ersten Ansatz, dann Walderdbeeren und minim kompottigen Nuancen. Also wirkt er nasal ziemlich süß. Eleganter, schon fast seidig anmutender Gaumenfluss, auch hier wieder ein berauschendes Fruchtpaket anzeigend, gebündeltes Finale. Es ist kein ganz grosser Mas La Plana, aber er bereitet unheimlich viel Spass. 18/20 trinken

2003 Mas La Plana Torres, Penedés: Mittleres Granat mit aufhellendem Rand, noch keine Reifeanzeichen vermittelnd. Offenes, dunkelpflaumiges Bouquet, Valrhona-Schokonoten, reife Brombeeren und dunkle Hölzer, zeigt ersten Terroir-Schimmer in Form von Sommertrüffeln. Saftiger, weicher Gaumen, die Tannine sind rund und verleihen viel Charme. Einzig die minim mürben Gerbstoffe redimensionieren die Wertung um einen Punkt. Er scheint voll im Saft und somit auch in einer wunderschönen Reife zu sein. 18/20 trinken



2005 Mas La Plana Torres, Pénédés: Immer noch recht dunkles Purpur, satte Mitte. Offenes, blättrig-schokoladiges Bouquet, überreife Pflaumen und dunkle Rosinen, Vanilleschote. Im Gaumen aromatisch, reif und gefällig. Seine besten Eigenschaften sind seine Gradlinigkeit. Kein grosses Jahr, aber recht gut gemacht. Leider zehrt die Textur etwas. Ohne zu Dekantieren zu geniessen. Kam bei der Tischrunde etwas besser weg als bei mir. 17/20 trinken

2006 Mas La Plana Torres, Pénédés: Dezent mattes, aussen aufhellendes Weinrot. Das erste Nasenbild zeigt Mokka, Lakritze und Cassis. Er geht dabei ziemlich in die Tiefe. Beim zweiten Ansatz; schwarze Schokolade und Minze. Von den Grundaromen könnte man ihn auch im Napa-Gebiet wähen. Im Gaumen zeigt er sich dicht, fleischig und kompakt. Die Fruchtaromen sind immer noch sehr präsent und wirken jung. So zeigt denn das grosse Finale viel Cassis und Heidelbeeren. Er hat viel weiteres Potential und wird sich zu einem grossen Mas-La-Plana-Klassiker entwickeln. Zwei Stunden dekantieren. 19/20 beginnen

SPANIENS BESTE CABERNETS

Das Weinmagazin Falstaff hat in einer gross angelegten Verkostung Spaniens Cabernets unter die Lupe genommen.

Und zwar alle Weinregionen, also auch die Balearen. Der bestbewertete Wein bei dieser Analyse war mit 96 Punkten der 2016 Mas la Plana von Torres.

Doch es gab Konkurrenz. Diese gibt es noch immer, falls man einen neuen Test lancieren würde. So mischen denn folgende Sparring-Partner in der Szene rund um reinrassige und spanische Cabernet-Blends mit.

Pago de Valdebellón Sardón de Duero Vino de la Tierra Castilla y León IGP, Bodegas Abadia Retuerta (Castillo León) • La Viña de Mi Madre Reserva Navarra DO, Finca Albret (Navarra) • Mas Vilella negra, Acústic Celler (Katalonien) • Ojo de Ibiza, des Weinguts Dieter Meier (Ibiza, Balearen) • Torrent Negre Selecció Privada Cabernet Plà i Llevant DO, Miquel Gelabert (Mallorca, Balearen) • Venta d'Aubert Vino de la Tierra (Bajo Aragón).



DAVID SALVANY MARTINEZ

Er ist der omniprésente Gastgeber der Bodega Espanola in Zürich. Und auch Hüter der wenigen Altweinschätze. Oben auf dem Foto ein paar Eindrücke von den beeindruckenden Lagerplätzen im alten Weinkeller. Die Rotweinaritäten kann man in der Tapas Stube oder auch im Restaurant im ersten Stock zu sehr vernünftigen Preisen ordern.

Ein paar Beispiele: 1934 Lopez de Herida, 1934 Tondonia, 1940 Vina Real Especial, 1953 Imperial Reserva, 1964 Marques de Riscal. Diese gut gelagerten Raritäten kosten zwischen 150 bis 250 Franken. Also ein Must für Spanien Reifweinfans.

Auf dem Bild hält David zwei Flaschen 1957 Gran Reserva von Imperial. Jetzt ist es eine weniger. Mein Geburtstagsjahrgang schmeckte mir hervorragend. Ich genoss ihn heimlich, parallel zur grossen Vertikalverkostung. Und ich weiss schon, was ich dort das nächste Mal ordere ... Ich liebe alte Riojas!





TORRES BRAND AMBASSADOR

Mit von der Partie bei dieser seltenen Vertikale; der Torres-Brand Ambassador Jaume Xifré. Er war extra aus Spanien angereist und zeigte sich begeistert vom 1961er (Bild). Seine weiteren Favoriten an diesem Abend waren die Jahrgänge 2007 (nachfolgend beschrieben) und 2015. Von ihm erfuhren wir, dass der Mas La Plana ein spezifischer Rebberg von 29 Hektar ist. Davon werden jährlich um bis zu 80'000 Flaschen produziert. Im Jahr 2014 wurde aus qualitativen Gründen auf die Lancierung vom Mas La Plana verzichtet. Aktuell ist der 2019er auf dem Markt. Der 2020 folgt nächstes Jahr.

2007 Mas La Plana Torres, Pénédés: Dunkles Granat mit Purpur-Schimmer in der Mitte. Intensives Cassis- und Brombeerenbouquet, welches sich mit frischen Kräutertönen vermischt, gibt sich sehr vielschichtig. Absolut faszinierend und ansprechend. Im Gaumen charmant, samtener Fluss, gebündeltes und hoch aromatisches Finale. Selten war ein Mas La Plana so sexy. Ein schon fast ikonischer Wein auf Cabernet-Weltklasse-Niveau. Im Markt gibt es dazu preislich heterogene Angebote. Ein Weinhändler aus Malta liegt bei supergünstigen 60 Franken. 20/20 trinken

KEIN GUTER BLIND-PIRAT

Der Mas La Plana ist jung tendenziell immer zurückhaltend und geizt mit knappen Fruchtnoten, welche sich erst bei längerer Lagerungen offenbaren. Also dann, wenn die Tannine die Aromen erst nach und nach freigeben. Somit hat er in einer fordernden Cabernet-Blindproben wohl wenig Chancen. Ausser beim Jahrgang 2007. Der könnte er beim Aufdecken ganz weit vorne liegen.

2008 Mas La Plana Torres, Pénédés: Mitteldunkles Purpur, zart rubiner Rand aussen. Süssliches Bouquet mit reifen Pflaumen und Heidelbeeren, dunkle Schokonoten, Edelhölzer, Mocca, Brazil-Tabak und einem Anflug von Korinthen und Nuancen von Früchtekompott. Im Gaumen wirkt er harmonisch, die feine Säure ist integriert, dezent mürber Fluss. Er endet mit warmen, reifen Fruchteindrücken. Ein beruhigender Wein, den man jetzt voll geniessen kann. 18/20 trinken

2009 Mas La Plana Torres, Pénédés: Sattes, sehr dunkles Purpur. Dunkles, pflaumiges Beerenbouquet, gibt sich spontan und scheint schon bei der Öffnung der Flasche sofort zugänglich zu sein. Erstaunlich viel Lakritze und zartbittere Schokolade. Im Gaumen samtig, durch die eher tiefe Säure wirkt er schmeichelnd und gleitet fast mollig über die Zunge. Endet mit viel Black Currant Aromen. Er befindet sich auf seinem ersten Genuss-Peak. Bereitet sehr viel Spass im Gabriel-Glas. 18/20 trinken

BODEGA ESPAÑOLA



Nebst der Tapas Bar verfügt die Bodega Espanola über verschiedene Räumlichkeiten. Im Bild oben: Sala Morisca und Sala Pequena. Wir speisten im zweiten Stock im El Salon.





JUBILÄUMSWEIN 1970 - 2010

Mit dem Jahrgang feierte die Familie Torres das 40jährige Jubiläum vom Mas La Plana. Die Bewertungen für diesen 2010er sind weltweit sehr gut. Der Wein ist im Markt (noch) mit ganz vielen Angeboten unter 100 Franken zu finden. Das zeigt auf, dass dieser Top-Penedès-Rotwein nie in den Sog von Spekulationen zog und mit einer guten Marktpräsenz bei jüngeren Jahrgängen ein hervorragender, spannender Cabernet-Sauvignon-Value darstellt.

2010 Mas La Plana Torres, Penedès:

Mitteldunkles Purpur, feiner Rand aussen. Recht zugängliches Bouquet, floral-kräutriger Cabernet-Schimmer, Zedern, heller Tabak, feinschichtig und elegant ausladend. Im zweiten Ansatz wird er süßlicher, zeigt Sandelholz, roter Holunder und schwarze Johannisbeeren. Saftiger Gaumen, elegante Tannine und somit eine fast royale Adstringenz ausstrahlend. Ein Wein der zwar Kraft zeigt, aber insgesamt eher auf Eleganz setzt. Jetzt in erster Genussreife. Mit einer Stunde dekantieren geht's los. 19/20 beginnen

P.S. Dieser Jubiläums-Wein gehört zum Lieblingsjahrgang von Kellermeister Juan der schon vierzig Jahre im Betrieb ist.

2011 Mas La Plana Torres, Penedès:

Dunkles Granat mit Purpur-Schimmer in der Mitte. Geniales Bouquet, So viel Cassis findet man sonst eigentlich nur bei einem, Australischen Cabernet, Black Currant, ein Hauch Zimt und Süssholz, Gianduja Schokolade, geröstete Nüsse und schwarze Brotkruste. Im zweiten Ansatz findet man auch eine minim blättrige Note, welche man manchmal bei einem grossen Merlot findet (Le Pin und Péby). Samtig-weicher, absolut schmeichelnder Gaumen. Auch die Tannine geben sich samtig und verleihen diesem früh geniessbaren Wein eine Prise Erotik. Ein Griff zu Korkenzieher und die Party beginnt. Nach dem Motto: «Gib Gas ich will Spass!». 19/20 trinken

2012 Mas La Plana Torres, Penedès:

Eine der dunkelsten Farbe in dieser Zeit. Sattes, leicht violettes Purpur. Schon fast extremer Fruchtansatz mit Holunder, Cassis und schwarzen Kirschen, dezent rahmig, respektive laktisch. Kalte Schokosauce (das kenne ich vom Coupe Danmark). Im Gaumen weich, malzig, wieder schwarze Beerennoten zeigend (Black Currant Pastillen) und dunkle Röstnoten. Die Tannine sind «ready». Auf nichts mehr warten! 19/20 trinken

2013 Mas La Plana Torres, Penedès:

Mitteldunkles Purpur, aufhellender Rand. Florales bis tintiges Bouquet, Waldbeeren, Pflaumenschalen, dunkle Hölzer, Teer, schwarze Schokolade, erdiger Untergrund. Im Gaumen dunkelfruchtig, Cassis, Holunder, zeigt viel Substanz bei angerundeten und noch innen mürben Tanninen, fülliger Fluss im aromatischen Finale. Kann noch zulegen. Zwei oder gar noch mehr Stunden dekantieren. Potentialwertung: 19/20 beginnen

Rund 310'000 Hektar sind weltweit mit dem Cabernet Sauvignon bepflanzt. Frankreich liegt mit 46'000 Hektar an erster Stelle. Spanien liegt mit rund 20'000 Hektar auf dem 6. Platz.

Cabernet-Anbauregionen in Spanien:

- Castilla-La Mancha.
- Navarra.
- Ribera del Duero.
- Rioja.
- Penédes.
- Priorat.
- Castilla y León.

2015 Mas La Plana Torres, Penedés.

Magnum. Mitteldunkles Purpur mit rubinem Schimmer. Das Bouquet zeigt einen wuchtigen Ansatz und gibt sich minim alkoholisch, Himbeeren. Red Currant, getrocknete Goji-Frucht und ein Hauch von Grenadine, was dem Nasenbild eine rahmige Süsse verleiht. Im Gaumen zeigt er eine gut stützende Säure, eine Adstringenz, welche sich mit den Muskeln verbindet, auch das Finale zeigt eine eher rotfruchtige Tendenz. Eine Art Rhöhne-Stil könnte man diesem langlebigen Wein andichten. Der Wine-Enthusiast ist mit 97 Punkten recht enthusiastisch. 18/20 beginnen

2016 Mas La Plana Torres, Penedés:

Aufhellendes Granat von mittlerer Farbtiefe. Offenes, ausladendes und momentan erstaunlich zugängliches Bouquet, dunkle Schokolade, schwarze Oliven, Damassine Pflaumen, beruhigender Ansatz. Im Gaumen feinfleischig, im stoffigen Extrakt fruchtig und floral zugleich. Wirkt noch etwas roh und weitere Flaschenlagerung und hier dringend empfohlen. So richtig fein wird er wohl nie und deshalb eignet er sich in seiner Reife als Essbegleiter. 18/20 warten

2017 Mas La Plana Torres, Penedés:

Mittleres Purpur-Granat. Tiefgründiger, würziger Cabernet-Ansatz, Tabak, schwarze Oliven, Brombeeren, Black Currant, Sommertrüffel. Gibt nach und nach weitere Aromen frei. Im Gaumen dicht, feinfleischig, weiche Tannine mit weiterm Potential in sich bergend, royale Adstringenz, hoch aromatisches Finale. Ein ganz grosser Mas La Plana! Es ist keine Sünde, hier jetzt schon mal eine Flasche zu Entkorken. Auch wenn sein Genusspeak noch weit entfernt ist. Langes Leben! 19/20 beginnen

2018 Mas La Plana Torres, Penedés:

Mittleres Granat mit leuchtendem Rubinschimmer darin. Frisches, präzises und geradliniges Bouquet, eine Spur Wechsel Kirschen nun Joschta Beeren, zarter erfrischender Kräuterhauch. Zeigt verspielte Veilchen Nuancen im zweiten Ansatz. Saftiger, durch gut stützende Säure, lang gezogener Gaumen, viel Frucht auch hier, vermischt mit floralem Cabernet Schimmer. Ein eleganter Wein mit gastronomischem Genussflair. Den würde ich also auf einer Weinkarte im Restaurant jetzt schon bestellen. 19/20 beginnen

2019 Mas La Plana Torres, Penedés: Eine der hellsten Farbe der jüngsten Jahrgänge; leuchtendes Granat mit aufhellendem, transparentem Rand. Frisches, fast schon blumig anmutendes Bouquet, knappreife Beeren, blättrige Nuancen, schlank im Ansatz, dafür aber erstaunlich zugänglich. Im Gaumen saftig, leicht bis mittelgewichtig im Körper, saftiges Finale. Er wirkt noch verhalten und braucht recht viel Flaschenreife. Dabei kann er noch zulegen. 18/20 warten

Erhältlich beim Importeur zu 64 Franken. Die Magnum zu CHF 128. www.globalwine.ch



Küchenchef Miguel Izquierdo sorgte für die Menu-Begleitung für unsere grosse Vertikale. Hier auf dem Bild präsentiert er das käsiges Finale mit Montbru und Manchego Adiano.

FAMILIA
TORRES

Desde  1870

TORRES: EIN RIESEN-IMPERIUM

Das Familienimperium der Familie Torres, welches im Jahr 1870 gegründet wurde umfasst heutzutage 1300 Hektar eigene Rebberge. Die jährliche Gesamtproduktion wird auf über 30 Millionen Flaschen (Wein und Spirituosen) geschätzt welche in über 150 Ländern weltweit verkauft werden. www.torres.es