



### Aciano

Alvar de Dios Hernandez

**Anbaugebiet:** Spanien / Toro DO

**Rebsorte(n):** Tinta de Toro

**Bio-Information:** Biologischer Weinbau (teils biologisch-dynamisch)

**Ausbau / Herstellung:** Holzfass

**Charakteristik:** Jahrgang 2013

Die Farbe ist satt und granatroten. Die Aromen sind vielschichtig, nach einer Belüftung sehr ausdrucksvoll und sie erinnern an reife Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Gewürzen, Schokolade und Tabak. Der Körper ist kräftig und mit einer zarten Bitternote und einem füllenden Alkohol ausgestattet. Der Abgang ist lange.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Passt zu kräftig gewürzten Gerichten mit rotem Fleisch und vor allem zu gereiften Käse (Halbhart- Hart- und Blauschimmelkäse).

### Jung, authentisch, kompromisslos

Schon als Kind lernte Alvar de Dios (im Bild) bei seiner Familie das Handwerk des Weinbaus, welche ihre Trauben mangels eigenem Keller an die berühmte Bodega Numanthia Termes verkauften. Aber die schicksalshafte Begegnung mit den "jungen Wilden" der spanischen Weinszene - Oliver Rivière, Daniel Landi und Fernando Garcia - liess seine Leidenschaft für die Weinbereitung erwachen und er übernahm die inzwischen über 90 Jahre alten Weinfelder der Familie (teils noch mit wurzelechten Reben) um fortan eigenen Wein zu produzieren. 2011 vinifizierte der junge Senkrechtstarter seinen ersten Wein, den er zu Ehren seines Grossvaters Aciano nannte, und angelte sich damit gleich auf Anhieb erstaunliche 94 Parker Punkte. Auch wenn die internationale Fachpresse sich seitdem mit Superlativen überschlägt, das oenologische Jungtalent bleibt bescheiden und meidet das Rampenlicht. Biologisch, authentisch und kompromisslos bereitet er seine Weine nach alter, traditioneller Methode. Umso spannender ist, dass sie so gar nichts gemein haben mit den üblichen schweren und alkoholstarken Toroweinen, sondern durch Eleganz, Finesse und Frische überzeugen.

