



El Tamboril 2025 (Subskription, max. 3 Fl. pro Kunde)

CHF 140.00 | 10 cl = CHF 18.67

El Tamboril wird vom hohen Anteil an Quarz im Boden geprägt. Der Quarz sorgt dafür, dass die Weine aus diesem Weinberg sich Jahr für Jahr durch ihre markante Säure und ihre feste und feinkörnige Tanninstruktur, welche an Nebbiolo erinnert, auszeichnen.

El Tamboril ist der kompromissloseste und geradlinigste Wein von Comando G, welcher aber nach genug Geduld für die Flaschenreife für ein absolut einzigartiges Geschmackserlebnis sorgt.

Aufgrund der knappen Mengen können wir lediglich 3 Flaschen pro Kunde anbieten.

Produzent	Comando G
Kategorie	Subskriptionen
Land	Spanien
Region	Sierra de Gredos
Subregion	VdT Castilla y León (Sierra)
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2035
Traubensorten	Garnacha Tinta
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5453525
Passt zu	Charcuterie, gereiftem Käse, Ente



Vinifikation

Die ganzen Trauben werden spontan vergoren und es erfolgt eine lange Mazerationzeit von 2 Monaten. Anschliessend wird der Wein während 12-18 Monaten in Foudres ausgebaut

Terroir





El Tamboril ist ein absolut spektakulärer Weingarten, welcher lediglich 0.5 ha gross ist und in dem sowohl weisse, als auch rote Trauben wachsen. Für den el Tamboril Tinto wird wie bei allen Rotweinen von Comando G nur Garnacha verwendet. Es ist mit 1230 Metern über Meer der am höchsten gelegene Weinberg, den das kongeniale Duo bearbeitet. Die über 70 Jahre alten Buschreben wachsen hier in sehr flachen Granit- und Sandböden, welche einen sehr hohen Anteil an Quarz aufweisen.

Geschichte

Der spanische Weinkritiker Luis Gutierrez bezeichnet Comando G als den grössten und spektakulärsten Erfolg des letzten Jahrzehnts in der spanischen Weinwelt. Gemeinsam haben es Dani Landi und Fernando García geschafft mit ihren Garnachas aus in Vergessenheit geratenen Hochlagen im Gebirgszug Sierra de Gredos diese Weinregion aus dem Dornröschenschlaf zu wecken.

