



## Tumba del Rey Moro 2025 (Subskription, max. 3 Fl. pro Kunde)

Tumba del Rey Moro zeichnet sich neben Rumbo al Norte als der Weinberg aus, der die balanciertesten Weine von Comando G ergibt. Alles ist komplett in Harmonie, alles ist vorhanden, ohne dass ein Element dominiert. Die Aromen ruhen tief in sich, jedoch sind sie glockenklar mit roten Kirschen, Erdbeeren, getrockneten Kräutern und Terracotta. Am Gaumen nimmt man die Säure im ersten Moment kaum wahr, so gut ist sie integriert, trotzdem zeigt der Wein eine tolle Linearität. Die Textur ist seidig und vollmundig und das Tannin unglaublich elegant. Zweifelsohne ein ganz grosser Wein.

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

|                 |                                                                       |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Produzent       | Comando G                                                             |
| Kategorie       | Subskriptionen                                                        |
| Land            | Spanien                                                               |
| Region          | Sierra de Gredos                                                      |
| Subregion       | Cebreros DO                                                           |
| Jahrgang        | 2025                                                                  |
| Flaschengrösse  | 75 cl                                                                 |
| Trinktemperatur | 16° - 18°                                                             |
| Lagerfähigkeit  | bis 2040                                                              |
| Traubensorten   | Garnacha Tinta                                                        |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                                                       |
| Artikelnummer   | 5470325                                                               |
| Passt zu        | Schmorgerichten, Grilladen,<br>Gemüse, gereiftem Käse,<br>Charcuterie |



### Vinifikation

Der Weinbau erfolgt streng nach den Regeln der Biodynamik. Die Trauben werden von Hand geerntet. Anschliessend natürliche Hefevergärung in offenen Bottichen mit einer Mazeration von 40-60 Tagen. Ausgebaut während 12-18 Monaten in 600-Liter Fässern aus französischer Eiche.

### Terroir





Der Weinberg Tumba del Rey Moro befindet sich an einem kargen Ort voller Granitfelsen auf ca. 1'100 Metern Höhe und ist nach Norden ausgerichtet. Die kleinen natürlichen Terrassen, die unregelmässig mit Weinreben bepflanzt sind, sind enorm schwierig zu bewirtschaften. Bis vor einigen Jahren war der Ort praktisch unzugänglich und mit Buschwerk überwachsen. Dani Jiménez-Landi und Fernando García verbrachten mehrere Monate damit, Pfade zu legen und das Buschwerk zu trimmen, um die alten Reben bewirtschaften zu können.

## 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.

