



COSTERS DEL SIÓ  
*vins de finca*

Costers del Sió



Spanien

Costers del Segre



**2018 la BOSCANA TINTO Costers del Segre D.O.**

## Weingut

Die noch junge D.O. Costers del Segre gilt unter Kennern als wahre Schatzkiste für ein unglaubliches Preis-Genuss-Verhältnis. Die Region entlang des Flusses Segre, nur ca. 100 Kilometer von Barcelona entfernt, liegt am Fuße der Pyrenäen auf etwa 300 Meter u.d.M.. Genau hier fand Juan de Prociolos Buixo die perfekten Gegebenheiten vor, um seinen lange gehegten Traum eines Familienweingutes zu realisieren. Bereits 1992 übernahm er ein historisches Gutshaus namens Finca de Flix, in der Nähe von Lerida, der Hauptstadt der DO. Mit mittlerweile 80 Hektar Weinbergen, aufgeteilt in 40 Einzellagen, welche alle einzeln gelesen und ausgebaut werden, zählt die Bodega Costers del Sió heute zu den absoluten Topweingütern der Region. Gemeinsam mit der Önologin Valvanera Martínez de Toda Vallilengua gelang es den Brüdern Juan und Jose Prociolos in kürzester Zeit, zahlreiche internationale Medaillen und Auszeichnungen weit in den 90 Punkte Rängen zu erhalten. Die Basis der Weinqualität liegt klar im Weinberg, hier wird naturnah und noch viel mit Handarbeit gearbeitet und ausschließlich per Hand gelesen, um eine bestmögliche Selektion der Trauben zu erhalten. Die Weinberge liegen alle in unmittelbarer Nähe um die Finca herum, mit sehr kargem, lehmhaltigem Terroir. La Boscana stammt aus dem katalanischen, und bedeutet „die Wildnis“ – mit Bezug auf das Umland der Finca, welches früher ein bevorzugter Platz für die Jagd der königlichen Familie war. Der Name ist Programm und alle 3 Weine der La Boscana Linie zeigen eine kräuterbetonte Frische und intensive Frucht. Besonders verkaufattraktiv verpackt in einer modernen, hochwertigen Ausstattung – ein wirklich überzeugendes Gesamtpaket.

## Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Costers del Segre D.O.
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.60 g/l
<b>Säure:</b>	5.30 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Costers del Segre
<b>Rebsorten:</b>	Tempranillo / Garnacha / Syrah

## Vinifizierung

Die Trauben werden in kleinen Kisten per Hand gelesen. Separate Vergärung bei kontrollierter Temperatur, anschließender Ausbau für 4 Monate im 300 Liter Fässer aus französischer und amerikanischer Eiche.

## Sensorik

Komplexe, sehr saubere Fruchtaromen mit roter Johannisbeere und Cassis. Im Nachhall dezente Noten von Vanille und Gewürzen, mit gut eingebundenen Röstnoten.

## Passt gut zu

Gegrilltem Lammkarree mit Rosmarinkartoffeln

## Lagerfähig

6 Jahre

## Tipp

Ein kraftvoller Körper, sowie ein samtiges Tanningerüst zeichnen den La Boscana Tinto aus. Ausbalanciert mit der reifen Frucht von Tempranillo und Garnacha, vereint mit der Würze des Syrah, passt der Katalane perfekt zu Tapas- und Pasta-Gerichten.