COSTERS DEL SIÓ
vins de finca

Costers del Sio | Spanien | Costers del Segre

2022 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 Procioles Buixo die perfekten Gegebenheiten vor, um seinen lange gehegten Traum eines Familienweingutes zu realisieren. Bereits 1992 übernahm er eine 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 Sio heute zu den absoluten Topweingüter der Region. Gemeinsam mit der Önologin Valvanera Martinez de Toda Vallilengua gelang es den Brüdern Juan und Jose Procioles 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 die Weine der La Boscana Linie zeigen eine kräuterbetonte Frische und intensive Frucht. Besonders verkaufsattraktiv verpackt in einer modernen, hochwertigen Ausstattung – ein wirklich überzeugendes Gesamtpaket.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Costers del Segre D.O.
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	2.30 g/l
Säure:	4.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Costers del Segre
Rebsorten:	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.