



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca



Costers del Sió

Spanien

Costers del Segre



**2015 boscSilvestre 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 Procloles 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 Sió heute zu den absoluten Topweingütern der Region. Gemeinsam mit der Önologin Valvanera Martinez de Toda Vallilengua gelang es den Brüdern Juan und Jose Procloles 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

Jahrgang:	2015
gesetzl. Herkunft:	Costers del Segre D.O.
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	1.40 g/l
Säure:	4.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Costers del Segre
Rebsorten:	Tempranillo / Garnacha

Vinifizierung

Die Trauben werden in kleinen Kisten gelesen. Nach einer Kaltmazeration folgt die separate Vergärung bei kontrollierter Temperatur von 25°C, anschließender Ausbau für 9 Monate im 300 Liter Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche.

Sensorik

Dunkel-Violette Farbe, sehr aromatisches Bukett von roten Früchten, gepaart mit würzigen, balsamischen Noten. Am Gaumen fleischig, vollmundig und mit runden Tanninen.

Passt gut zu

Rind- oder Rehbraten, sowie gereiftem Hartkäse

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Das Flagship boscSilvestre stammt von den ältesten Tempranillo Weinbergen mit sehr niedrigen Erträgen. Ein moderner Wein mit frischem, komplexem Charakter und gutem Reifepotential.