



COSTERS DEL SIÓ
vins de finca



Costers del Sió

Spanien

Costers del Segre



2021 La BOSCANO BLANCO 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 Topweingüter 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 die 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:	2021
gesetzl. Herkunft:	Costers del Segre D.O.
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	2.90 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Costers del Segre
Rebsorten:	Chardonnay, Viognier

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand geerntet, und möglichst rasch in die Kellerei gebracht. Nach einer Kühlung von 24-48 Stunden werden die Trauben sanft gepresst. Die Vergärung erfolgt kühl bei etwa 14° C in kleinen Edelstahltanks.

Sensorik

Intensive Aromatik von Pfirsich und Aprikose, gepaart mit weißen Blüten. Am Gaumen gute Säurestruktur und fruchtbetonter Nachhall.

Passt gut zu

Gegrillte Garnelen und Jakobsmuscheln

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Die Weißwein-Cuveé besticht durch Balance. Der Viognier bringt Körper und Fruchtpower, der Chardonnay die feingliedrige Säurestruktur.