



COSTERS DEL SIÓ  
*vins de finca*



Costers del Sió

Spanien

Costers del Segre



## 2019 PETIT COMITÉ 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 Prociolos 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 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>	2019
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Costers del Segre D.O.
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.60 g/l
<b>Säure:</b>	5.50 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Costers del Segre
<b>Rebsorten:</b>	Garnacha Blanca, Viognier

### 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, exotische Fruchtaromen mit Ananas, Mango und Banane und schönen floralen Aromen. Im Nachhall Noten von Honig und Melone.

### Passt gut zu

griechisches Zitronen-Knoblauch-Huhn mit Sesam-Kringeln.

### Lagerfähig

6 Jahre

### Tipp

Petit Comité heisst übersetzt soviel wie: In einer kleinen Gruppe. Gemeint sind die selektierten Weinberge, welche ausschließlich organisch bewirtschaftet werden. Die Gärung erfolgt spontan, die Weine drücken somit perfekt das Terroir und Eigenheiten der Rebsorten aus!