

Tomàs Cusiné

Pell de Llop 2025



DOP COSTERS DEL SEGRE

BIO

KEIN ZUGESETZTES SO2

Art. Nr.	1769
Rebsorten	100% Macabeu
Höhenlage	730 m ü.M.
Boden	kalkhaltiger, steiniger Lehm & Kiesel
Anbau	Biologisch (CCPAE-zertifiziert)
Maischekontakt	11 Tage
Ausbau	6 Monate Foudre (3.200 L, französische Eiche)
Alkohol	14,0 % Vol.
Gesamtsäure	4,9 g/l
Anbaugebiet	DOP Costers del Segre, Katalonien
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Handlese im September, ca. 5.000 kg pro Hektar mit Traubenselektion im Weinberg. Entrappen und 11 Tage Maischegärung im Edelstahl bei 16–20 °C mit täglichen Pigeages. Abzug und Pressung erst nach Abschluss der alkoholischen und malolaktischen Gärung. Ab Oktober 6 Monate Reifung im 3.200 L Foudre aus französischer Eiche. Keine zugesetzten Sulfite.

Lage

Pell de Llop stammt von biologisch zertifizierten Weinbergen auf 730 m Höhe in El Vilosell, einer der höchstgelegenen Anbauzonen für Macabeu in ganz Katalonien. Extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht bewahren die Säure und Frische, karge Böden zwingen die Reben zu tiefem Wurzeln.

Verkostungsnotiz

Goldene Farbe mit Bernsteinreflexen. Komplex und sich stetig entwickelnd: Orangenblüte, Birne, Zitrus, kräuterige und leicht oxidative Nuancen mit salziger Mineralität. Voluminöser Auftakt, leichte Schalentannine geben ein fast rotweinartig griffiges Mundgefühl. Langer Abgang mit feinen Bitternoten und Orangenschale.

Das Weingut

Tomàs Cusiné startete 2003 sein Weinprojekt in El Vilosell in der DOP Costers del Segre auf über 700 m Höhe. International als einer der größten Assemblage-Experten anerkannt, mit über 40 Jahrgängen Erfahrung. Er erforscht historische Weinbereitungsmethoden – der Pell de Llop ist das radikalste Ergebnis dieser Forschung: eine wiederentdeckte traditionelle Methode, die dem Weißwein eine völlig neue Dimension eröffnet.



Bedeutung von Pell de Llop

Pell de Llop bedeutet auf Katalanisch „Wolfshaut“ – ein Verweis auf den wilden, naturbelassenen Charakter des Weins und zugleich auf die Traubenschalen (pell), mit denen der Macabeu 11 Tage mazeriert.