

Tomàs Cusiné

Llebre 2023



DOP COSTERS DEL SEGRE

BIO

CUVÉE

Art. Nr.	1774
Rebsorten	Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Samsó, Syrah
Boden	Kies + Ton auf Kalk
Anbau	Biologisch (CCPAE-zertifiziert)
Alkohol	13,5 % Vol.
Anbaugebiet	DOP Costers del Segre, Katalonien
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Nach der Handlese schonende Pressung und kurze Mazeration. Drei Monate Ausbau im französischen Barriques und drei Monate im Betontank. Ull de Llebre (Hasenauge) ist ein katalanisches Synonym für Tempranillo. Der Hase ist auch in den Weinbergen anzutreffen.

Lage

Die Region zeichnet sich durch ein gemäßigt kontinentales Klima mit mediterranen Einflüssen aus, das extreme Temperaturschwankungen zwischen Sommer und Winter sowie zwischen Tag und Nacht aufweist. Die Böden sind kalkhaltig, was zusammen mit der hohen Sonneneinstrahlung ideale Bedingungen für den Weinbau schafft. Die Höhenlagen sorgen für frische, aromatische Weine, während die Flusstäler die Reifung der Trauben begünstigen.

Verkostungsnotiz

Mittelkräftigen Rubinrot. Das Bukett ist fruchtbetont mit Aromen von Amarenakirschen, Pflaumen und Preiselbeeren aber auch Noten von Vanille, Kakao und Zimt. Am Gaumen ist der Rotwein saftig, mittelkräftig und fruchtbetont. Die Säure ist moderat und das Tannin ist reif und zugänglich. Ein vollmundiger, wie eleganter Rotwein, der durch seine fruchtbetonte Art und abgerundete Struktur viele Weinliebhaber anspricht.

Das Weingut

Tomàs Cusiné startete 2003 sein eigenes Weinprojekt im Dorf „El Vilosell“ in der DOP Costers del Segre, das auf über 700 m liegt, in unmittelbarer Nähe der renommierten Weinregion Priorat. Hier herrscht ein gemäßigtes Klima, jedoch mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die Weine reifen aufgrund der niedrigen Niederschlagsmengen sehr langsam. Tomàs Cusiné ist inzwischen international bekannt für seine modernen und ausdrucksstarken Cuvées aus dieser interessanten Region.

