

Tomàs Cusiné

Finca Comabarra 2019



DOP COSTERS DEL SEGRE

BIO

EINZELLAGE

Art. Nr.	1779
Rebsorten	Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon
Boden	Kies, Ton, Schluff
Alkohol	13,5 % Vol.
Anbaugebiet	DOP Costers del Segre, Katalonien
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Handgelesene Trauben werden in kleinen Kisten transportiert und gekühlt. Die drei Sorten werden getrennt in kleinen Tanks geerntet und mit indigenen Hefen vergoren. Die malolaktische Gärung findet in Edelstahl statt. Danach 14 Monate Reife in neuen französischen Eichenfässern mit 500 und 600 Litern Fassungsvermögen. 4000 Flaschen Produktion.

Lage

Kies, Ton und Schluff mit Einschlüssen aus kalkhaltigem Sandstein. Weinberge auf 740 Metern an den Hängen der Prades-Berge. 3,75 ha Einzellage.

Verkostungsnotiz

Tiefes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Komplexe und intensive Nase mit Aromen von reifen schwarzen Früchten, Menthol und Gebäcknoten. Anklänge von Schiefer, Nelken und Tabak. Körperreich und gut strukturiert mit saftiger Säure und reifem Tannin. Am Gaumen Noten von Nüssen, Kaffee, Schokolade und grünem Tee. Langer, eleganter Nachgeschmack.

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.

