

Tomàs Cusiné

Geol 2021



DOP COSTERS DEL SEGRE

BIO

Art. Nr.	1772
Rebsorten	Carignan, Merlot, Cabernet
Boden	Kies, Ton, Schluff
Anbau	Biologisch (CCPAE-zertifiziert)
Alkohol	13,5 % Vol.
Anbaugebiet	DOP Costers del Segre, Katalonien
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Nach der Handlese Fermentation und Mazeration in einem 5.000-Liter-Tank, gefolgt von achtmontatiger Reifung in einjährigen 600-Liter-Fässern aus französischer Eiche. Verwendung indigener Hefen.
Produktion: Zwischen 2.000 und 3.000 Flaschen, je nach Jahrgang.

Lage

Kies, Ton und Schluff mit Einschlüssen aus kalkhaltigem Sandstein. Weinberge auf 712 Metern an den Hängen der Prades-Berge.

Verkostungsnotiz

Tiefes Rubinrot. In der Nase Intensive Noten von Pflaume und Brombeere. gefolgt von Zedern- und Eukalyptusholz. Am Gaumen Schokolade, Lakritz, balsamische und Gebäcknoten. Samtiges Mundgefühl mit kräftigem, reifem und runden Tannin.

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.

