Nunci

Costero 2012 - exklusiv

PRIORAT | DOQ | 92 PEÑIN | 80–90 J. REBEN

Art. Nr.	1982-12
Rebsorten	Cariñena, Garnacha, Cabernet Franc
Rebalter	80–90 Jahre
Boden	Schiefer (Llicorella)
Ausbau	12 Monate französisches Barrique
Alkohol	15,0% Vol.
Anbaugebiet	DOQ Priorat, Katalonien
Allergene	Enthält Sulfite



Herstellung

Handlese, manuelle Traubenselektion, lange temperaturkontrollierte Maischegärung. 12 Monate Ausbau im französischen Barrique. Die 80–90 Jahre alten Rebstöcke auf Schiefer liefern extrem konzentriertes Traubenmaterial mit 15% natürlichem Alkohol.

Lage

„Nunci“ leitet sich vom lateinischen „nuntius“ (Bote) ab, „Costero“ bedeutet „am Hang“ – der Bote vom Hang. Die Reben wachsen auf Schiefer (Llicorella), dem Urgestein des Priorat. 1999 erwarb der belgische Veterinär Dirk Hoet ein seit Jahrzehnten verlassenes Stück Rebland mitsamt Karthäuserhof.

Verkostungsnotiz

Tiefdunkles Granatrot mit Flaschenreife. Komplexes Tertiäraromen-Bouquet: Schwarzkirschen, Feigen, Johannisbeergelee, Pfeffer, Vanille, Toast, Waldboden, Kiefernnadeln, schwarzer Trüffel und Mokka. Seidig-kompakte Tanninstruktur, Fruchtschmelz und Würze im Finish. 92 Peñín.

Das Weingut

Dirk Hoet, gebürtiger Belgier, Veterinär und promovierter Mikrobiologe, gründete 1999 das Weingut Nunci mit ¼ Hektar eigener Reben auf einem seit Jahrzehnten verlassenen Karthäuserhof im Priorat. Die Mönche hatten einst Cariñena und Grenache aus Frankreich mitgebracht. Heute 7 Hektar, davon 80–90 Jahre alte Rebstöcke auf Schieferböden – vom Mikrobiologen zum Priorat-Winzer aus Leidenschaft.