

Costers Del Segre Quest 2018

DOMEIN

Een totaal van 29 hectare wijngaard vormt het landgoed Castell d'Encus, gelegen op een bijzondere locatie in de Lleida Pyreneeën in het noordwesten van Catalonië. Hier, op 800 tot 950 meter hoogte, worden uitzonderlijke wijnen geboren. De wijngaarden worden volledig biologisch beheerd. Wijnmaker en visionair Raül Bobet, chemisch ingenieur en doctor in de oenologie met een passie voor natuur, cultuur, wetenschap en wijn, zet zich hier vol vuur in voor duurzaamheid en de strijd tegen klimaatverandering. De wijnstokken (riesling, albariño, sauvignon blanc, semillon, pinot noir, syrah, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, petit verdot en grenache) staan op verschillende type bodems, waarvan de meeste kalkhoudende leem van mariene oorsprong bevatten. Op het landgoed vind je overblijfselen van de oude stad Castelló d'Encús en haar stenen fermentoren uit de 12e eeuw. Een aantal van deze fermentoren wordt nog steeds gebruikt voor vergisting van de rode wijnen en een deel van de witte wijnen van Castell d'Encus.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Intens donkerrood van kleur. In de neus ontdekken we aroma's van ratatouille en paprika met kleine hints van sandelhout en mispels. De smaak is vrij kruidig, lang en geconcentreerd met lichte aroma's van geroosterde groenten in de mond. Zeer lange en aanhoudende afdronk, met tonen van bosbessen, chili en koffie. Ook een spel van de juiste bodem en massale selectie. Deze topwijn is hier het bewijs van doorzettingsvermogen! Vergist in eeuwenoude stenen cuves waarna een 18 maanden rijping volgt in nieuwe Franse barriques.

DRUIVENRAS

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot

GASTRONOMIE

Black Angus. Gevulde kwartel. Lamsgebraad uit de oven. Omelet met truffel. Contre-filet.



BEWAARTERMIJN 2024-2034

LAND Spanje

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2018

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Catalunya

DOMEIN Castell D'Encus

ALCOHOL 14%

SMAAKPROFIEL -