



Geol 2018

Im Glas undurchdringliches Violett. In der Nase Brombeeren und Pflaumen sowie würzige Aromen von Zedernholz, Eukalyptus und Bitterschokolade. Am Gaumen weich und samtig, mit kraftvollem, abgerundetem Tannin und einem langanhaltenden, komplexen Finale. Ein Wein mit gutem Lagerpotential.

| | |
|-----------------|--------------------------------------|
| Produzent | Tomàs Cusiné |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Spanien |
| Region | Costers del Segre |
| Klassifizierung | DO |
| Jahrgang | 2018 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 14.0 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2025 |
| Traubensorten | Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 7406318 |
| Passt zu | Fisch, Paella, Gemüse |



Vinifikation

Vinifiziert im Holzfass, anschliessend Ausbau während 14 Monaten in neuen französischen Barriques.

Terroir

Die Weinberge sind hoch gelegen und profitieren von hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Die Böden bestehen aus Kies und Lehm, welche einen perfekten Wasserhaushalt bieten, da Sie zwar gut drainieren, jedoch auch ausreichend Feuchtigkeit speichern.

Geschichte

Das Weingut von Tomàs Cusiné befindet sich im kleinen Örtchen El Vilosell im Herkunftsgebiet Costers del Segre in Nordspanien. Die Weingärten liegen auf rund 700 Metern Höhenlage an den Nordhängen der Sierra de la Llena. Die Region liegt in unmittelbarer Nähe zur prestigeträchtigen Region Priorat und der kleinen DO Conca de Barbera.

