

COCA I FITO
Coca i Fitó Negre
Montsant DO



Jahrgang:	2012
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Coca i Fito
Traubensorten:	Syrah, Garnacha (Grenache), Cariñena (Carignan)
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Trauben für diese vollmundig-elegante Cuvée stammen von sehr alten Rebstöcken. In der Nase zeigen sich Aromen von dunkler Beerenfrucht, Pflaumenmus, Dörrfeigen und etwas Nougat, dazu gesellen sich zart- rauchige, dezent an Schwarztee erinnernde Würz Noten. Am Gaumen vollmundig, mit Druck und Tiefe und einer mineralisch geprägten Eleganz.

Empfehlung

Passt ausgezeichnet zu verschiedenen Fleischgerichten, etwa Krone vom Iberico Schwein aus dem Ofen, Lammgigot mit Kräutern, aber auch zu Grilladen und Wild. Perfekt auch zu spanischer Reispfanne.

Produzent

Toni Coca, erfolgreicher Önologe und Berater renommierter Bodegas Kataloniens, wollte ab einem gewissen Punkt etwas Eigenes. So startete er im Jahr 2006 zusammen mit seinem Bruder Miguel, der Mann fürs Geschäftliche, das Montsant-Weingut mit Namen Coca i Fitó. Das Ziel: Qualitätsweine mit dem Ausdruck seiner Herkunft und der Identität eines individuellen Orts mittragend. Dazu wird, wo immer möglich, auch biologisch-organisch bewirtschaftet, im Keller mit minimaler Intervention vorgegangen und zugunsten erhöhter Komplexität, die Weine in Barriques aus mehrheitlich französischer Eiche unterschiedlicher Lieferanten ausgebaut. So erschufen sie den auch die Weine der Aloja Cellars by Coca i Fitó, - leicht erkennbar an den Wassernymphen auf der Etikette, die ihre Interpretation von Weinschönheiten unterstreichen sollen. Die zwei dynamischen Katalanen sind zudem immer wieder gut für weitere Neuerungen. So entstanden verschiedene Partnerschaften mit anderen Weinmachern in angrenzenden Regionen. Was alle Weine von Coca i Fitó vereint, sind Typizität und Ausdruck ihrer jeweiligen Herkunft und es sind ausnehmend solche,

mit einem tollen Preis-Qualitäts-Verhältnis.