

CASTELL D'ENCUS
***Thalarn**
Costers del Segre DO



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Castell d'Encus
Traubensorten:	Syrah
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 93

Reinsortiger Syrah, welcher, in direkt in den Fels gehauenen Steinfässern aus dem 12. Jahrhundert, sowie in neuen französischen Barriques und in kleinen Edelstahltanks, vergoren wurde. Anschliessen reift der Wein für 12 Monate in französischen Eichenfässern. In der Nase zeigen sich Aromen von Zwetschgen, dunklen Beeren und kandierten Veilchen, unterlegt mit würzigen, Syrah-typischen Noten von geräuchertem Speck, Zedernholz, getrockneten, schwarzen Oliven und dunkler Schokolade. Leicht animalisch mit wilder Beerenfrucht. Feine Textur, gute Länge, noch jugendlich.

Empfehlung

Passt hervorragend zu würzigen Reisgerichten, gebratenem Geflügel, rotem Fleisch vom (Holzkohlen-) Grill und zu Gerichten mit schwarzem Trüffel.

Produzent

Castel d'Encús ist derzeit eines der aufregendsten Weinprojekte in Spanien, eine Art konkrete Forschung am Thema Wein, ein Experiment. Spiritus Rector dahinter ist Raül Bobet (siehe auch Ferrer | Bobet), ein Träumer mit vielen Jahren Erfahrung im Weinberg und Weinprojekten. In den katalanischen Lleida-Pyrenäen mit kontinentalem Klima, auf 850-1'000 M.ü.M. (!) in einer phantastischen Landschaft gelegen, umgeben von lauter Wald und in der Nähe der Ruinen des verfallenen Klosters des Hospitaler-Ordens des 12. Jahrhunderts vereinen sich Entdeckergeist, Natur- und Ortsverbundenheit, neuestes Technikwissen mit fast archaischen Strukturen. So werden die Trauben der nach 2001 neu angepflanzten Reben im Holz- und im Edelstahlfass, aber auch in Steintrögen, die von den damaligen Mönchen in den Fels gehauen wurden, fermentiert. Ansonsten wurden und werden verschiedenste Verfahren in der Weinbergbe-wirtschaftung und in der Keller- und

Umwelttechnik aus-probiert, um den passenden neuzeitlichen Weg für diesen historischen, für die Beteiligten fast magischen Ort heraus-zudestillieren. Der Weg – dichte Bestockung, biologisch bewirtschaftet, spontan vergärt, teilweise ohne Schwefelung, in neuem Holz und anderes mehr – soll zu einem Ziel führen: Weine voller Frische, aber auch mit Komplexität und Persönlichkeit. Etwas für Puristen.