

## CASTELL D'ENCUS

**\*Quest**  
**Costers del Segre DO**



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Castell d'Encus</b>
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenkttemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 94

Die Gärung erfolgt vollständig in steinernen, direkt in den Fels gehauenen «Lagares» aus dem 12. Jahrhundert, gefolgt von einer malolaktischen Gärung und einer 18-monatigen Reifung in neuen französischen Barriques. Ausdrucksstarke Nase mit Aromen von roten und blauen Beeren, reifen schwarzen Kirschen und Cassis. Recht würzig, nach getrockneten Kräutern, etwas schwarzem Pfeffer, dazu ein feiner Bitterschoko-Minze Touch. Mit guter, trink animierender Frische, elegant, mit samtigen Tanninen und fein-würzigen Grafit Noten im langen Abgang. Ein mediterraner Bordeaux!

### **Empfehlung**

---

Lamm oder Iberico-Schwein vom Grill mit Kräutern und Knoblauch, (Spanische) Reispfanne mit würzigen Würsten, Nudelgerichte mit Pilzen, Wildgerichte.

### **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.