



2019 Taleia

Sauvignon Blanc, Costers del Segre DO, Castell d'Encus

Weisse Delikatesse aus den Pyrenäen

Beschreibung:

Immenses wissenschaftliches Knowhow kennzeichnet Raul Bobets Weinbaumethodik ebenso aus wie das tiefe Vertrauen in seine Intuition und die nachhaltige Bewirtschaftung seiner hochgelegenen Weinberge mit großem handwerklichem Aufwand. Teilweise im Stahl, teilweise in französischer Eiche vergoren und lange auf der Hefe gereift, zeigt dieser Sauvignon Blanc die Handschrift des visionären Winzers in aller Deutlichkeit – die Aromatik ist nicht kitschig und laut, sondern dezent und tiefgründig, die Textur ist breit, der Geschmack intensiv und die Säure wunderbar lebendig. Eine vollkommen individuelle Sauvignon-Interpretation, in der sich die Mineralität eines noblen Weißweins von der Loire mit der Kraft und der Würze eines guten Bordeaux Blanc auf einzigartige Weise verbindet.

Degustationsnotiz:

Leuchtend hellgelb. In der Nase tiefgründig, kalkig und zittrisch-frisch, mit kühler Aromatik – Limettenzeste und grüner Tee, dazu mineralische Noten von nassem Stein. Komplex auch am Gaumen, Zitrus und rauchige Würze sind perfekt miteinander verwoben, der Ausbau im Holz ist nur subtil präsent, verleiht aber eine sehr präzise Struktur und gibt dem Wein Kraft und Tiefe. Guter Fruchtdruck und ein herrlich mundwässerndes Säurespiel bis ins lange, zart saline Finish.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Costers del Segre
Bewertung(en):	0, 0, 0, 0
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon
Artikelnummer:	1278319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Taleia

Sauvignon Blanc
Costers del Segre DO
Castell d'Encus

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	0, 0, 0, 0
Rebsorte(n):	85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren