



## 2019 Taleia

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

Weisse Delikatesse aus den Pyrenäen

#### Beschreibung:

Immenses wissenschaftliches Knowhow kennzeichnet Raül Bobets Weinbaumethode ebenso aus wie das tiefe Vertrauen in seine Intuition und die nachhaltige Bewirtschaftung seiner hochgelegenen Rebberge 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 zitrisch-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 Produzent: Castell d'Encus

Bewertung(en): Parker 92/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100

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): Parker 92/100, Score 18.5/20, James Suckling

92/100

Rebsorte(n): 85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 12.5 %

**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren