2017 Saktih

Petit Verdot, Costers del Segre DO, Castell d'Encus

Ein Wein für Sammler und Geniesser

Beschreibung:
Der exklusivste Wein von Raül Bobet, sortenrein vinifiziert aus der herausfordernden Sorte Petit Verdot – die spät reifende Varietät benötigt optimale Bedingungen, um sich zu voller Pracht entfalten zu können. Weniger als 2000 Flaschen wurden produziert, dafür hat man im Weinberg aufwändig Traube für Traube handverlesen und anschliessend in Lagares (aus dem Fels gehauenen Steinbottichen) aus 12. Jahrhundert vergoren, bevor der zweijährige Ausbau in feinporigen Barriques aus Frankreich erfolgt ist. Ein grosser Wein mit aussergewöhnlich filigraner Tanninstruktur, seidig-fein, dabei dicht texturiert und sehr geschmacksintensiv – ein Rotwein, der jedem Vergleich mit den besten Crus aus Bordeaux mühelos standhält, und doch ganz anders schmeckt.
Degustationsnotiz:
Undurchdringlich dunkel mit leuchtend purpurroten Reflexen. Superfeine Nase mit frischer Madagascar-Vanille und Unmengen saftiger, dunkler Kirschfrucht, Blaubeerkompott und Zwetschgenmus, perfekt in Szene gesetzt von einem süsslich-herben Hauch Kakao. Am Gaumen dicht und intensiv, mit dem crèmigen Fruchtschmelz von getrockneter Pflaume, seidig-weich unterfüttert von einer ultrafiligranen Tanninstruktur, die perfekt eingebunden ist und nur ganz sanft Grip verleiht. Ein grosser Petit Verdot, der gekennzeichnet ist durch die Harmonie aller Komponenten – in seiner Zartheit eine spektakuläre Sensation für die Sinne, eine Stilikone, denn bei aller Kraft und Konzentration ist dieser Wein nicht üppig und fett, sondern finessenreich und elegant, vom Ansatz bis in den herrlich langen Abgang.
Passt zu:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Costers del Segre
Produzent:	Castell d'Encus
Bewertung(en):	
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Artikelnummer:	1278617

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Saktih

Petit Verdot
Costers del Segre DO
Castell d'Encus

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch