



2019 Taleia

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

Weisse Delikatesse aus den Pyrenäen

Descrizione del vino:

Immenses wissenschaftliches Knowhow kennzeichnet Raúl 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.

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo chiaro brillante. Profondo, gessoso e agrumato al naso, con aromi freschi - scorza di lime e tè verde, oltre a note minerali di pietra bagnata. Complesso anche al palato, agrumi e spezie affumicate si intrecciano perfettamente; l'affinamento in legno è solo sottilmente presente, ma conferisce al vino una struttura molto precisa e gli conferisce potenza e profondità. Buona la pressione del frutto e un'acidità meravigliosamente golosa fino al lungo finale delicatamente salino.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Costers del Segre

Produttore:

Castell d'Encus

Valutazioni:

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

Vinificazione:

12 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.5 %

Varietà d'uva:

85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon

Numero di articolo:

1278319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Taleia

Sauvignon Blanc
Costers del Segre DO
Castell d'Encus

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi