



2017 Finca Sios, Bio

Costers del Sio

Produzent	Costers del Sio
Herkunft	Costers del Segre (Katalonien), Spanien
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah, Tempranillo
Flaschengrösse	75 cl



Weinbeschreibung

Dichtes Schwarzkirschtrot. Kräftige Gewürz- und Kräuteraromen wie schwarzer Pfeffer und Liebstöckel, animalische und deutliche balsamische Noten. Trockenfrüchte und Backobst, ein aromatischer Duft nach reifem Holz sowie gerösteter Haselnuss und ein leicht warmes Gefühl an der Nase. Der Auftakt ist elegant, weich und trocken, am Gaumen spürt sofort abgebranntes Rebenholz, süßlich-reife dunkle Früchte, Holzaroma, wieder Röstnoten. Ein reifer Vanilleton ist dezent spürbar und getrocknete Kräuter (Oregano und Thymian) sowie schwarze Johannisbeere. Der Abgang wirkt feurig-würzig. Im Nachgeschmack zeigt sich wieder die ganze Aromen Palette, die Frucht mit leichter Dominanz.

Vinifikation und Ausbau

Die Produktion des Costers del Sío "Finca Síos" ist immer streng limitiert auf maximal 3.500 kg/ha. Finca Síos wurde als Tribut an den Gründer von Costers del Sío, Juan de Porcioles Sengenès, kreiert. Anlässlich des zehnjährigen Bestehens der Weinkellerei Finca Síos, wird der Wein auch zu einer Hommage und erinnert an die alten Steinkellereien des 11. Jahrhunderts. Ausgebaut wurde der Wein dann für 18 Monate in 300 ltr. Fässern aus französischer Eiche.

Passt zu

Wildschwein, Rindfleisch, Wild, rotes Geflügel