

MIDDENDORFwein-expertise



Cérvoles Colors 2016

Seit 2015 ist Tomàs Cusiné nun auch für die Leitung des elterlichen Weingutes Castell del Remei verantwortlich. Hierzu gehört auch das kleine und feine Weingut **Cérvoles Celler**, welches in der Umgebung des Dorfes Pobla de Cérvoles 1997 von der Familie Cusiné gegründet wurde. Die Weinberge, die sich in unmittelbarer Nachbarschaft zum DOCa. Priorat und DO Conca de Barberà befinden, liegen auf 700-750m Höhe und zeichnen sich durch ihr einzigartiges Mikroklima aus. Die Weine sind besonders komplex und charaktervoll.

Cérvoles Celler ist auch Mitglied im Verbund:
Grandes Pagos de España.

Region: DO Costers del Segre

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorten: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

Weinbereitung: 8 Monate franz. Barrique

Beschreibung: Ein Wein der aufgrund seiner fruchtigen Art und seinem besten Preis-/Genussverhältnis einem breiten Publikum zugänglich ist. Dunkel granatrot und mit erhöhter Viskosität läuft der Wein ins Glas. Ungeschwenkt zeigen sich Aromen von dunklen Süßkirschen, Bitterschokolade und getrocknete mediterrane Kräuter. Geschwenkt und mit etwas mehr Luft kommen Noten von Cassislikör und Wachholder hinzu. Der Wein ist trocken und aufgrund seines moderaten Gerbstoffgerüsts bereits in der Jugend zugänglich. Der mittelkräftige Alkoholgehalt wärmt angenehm am Gaumen und der Wein wird von einem saftigen Fruchtroma getragen das nicht mit Holzaromen beschwert wurde.

Ein mittelkräftiger, saftiger Rotwein der auch leicht gekühlt zu gegrilltem oder geschmortem Fleisch serviert werden kann.