CASTELL D'ENCUS *Ekam Costers del Segre DO



Jahrgang: 2020 Inhalt: 75 cl

Produzent: Castell d'Encus
Traubensorten: Riesling, Albariño
Alkoholgehalt: 11.50% Vol.
Ausschenktemparatur: 8-10°
Bewertung: Parker 93

Nur gerade mal etwa 15% beträgt der Albariño-Anteil in diesem aussergewöhnlichen spanischen Weisswein. Dies zeigt sich auch aufs Schönste in der markanten, Riesling- geprägten Nase. Wunderbare Aromen von Aprikosen und Pfirsich, Zitrusfrüchten feinen Blüten Düften. Im Mund sehr lebendig, dicht, hüllt den Gaumen mit angenehmen und frischen Fruchtnoten ein. Toll integrierte, aromatische Säure, die ihm viel Tiefe verleiht. Langer Abgang mit klar mineralischen Noten.

Empfehlung

Wunderschön zum Aperitif, zu Sushi und Sashimi oder Ceviche, zu Gemüsegerichten, Fisch- und Meeresfrüchte vom Grill oder aus dem Ofen und auch perfekt zu würzig-scharfen Asiagerichten.

Produzent

Castel d'Encús ist derzeit eines der aufregendsten Weinprojekte in Spanien, eine Art konkrete Forschung am Thema Wein, ein Experiment. Spiritus Rector dahinter ist Raül Bobet (siehe auch Ferrer | Bobet), ein Träumer mit vielen Jahren Erfahrung im Weinberg und Weinprojekten. In den katalanischen Lleida-Pyrenäen mit kontinentalem Klima, auf 850-1'000 M.ü.M. (!) in einer phantastischen Landschaft gelegen, umgeben von lauter Wald und in der Nähe der Ruinen des verfallenen Klosters des Hospitaller-Ordens des 12. Jahrhunderts vereinen sich Entdeckergeist, Naturund Ortsverbundenheit, neuestes Technikwissen mit fast archaischen Strukturen. So werden die Trauben der nach 2001 neu angepflanzten Reben im Holz- und im Edelstahlfass, aber auch in Steintrögen, die von den damaligen Mönchen in den Fels gehauen wurden, fermentiert. Ansonsten wurden und werden verschiedenste Verfahren in der Weinbergbe-wirtschaftung und in der Keller- und Umwelttechnik aus-probiert, um den passenden neuzeitlichen Weg für diesen historischen, für die Beteiligten fast



magischen Ort heraus-zudestillieren. Der Weg – dichte Bestockung, biologisch bewirtschaftet, spontan vergärt, teilweise ohne Schwefelung, in neuem Holz und anderes mehr – soll zu einem Ziel führen: Weine voller Frische, aber auch mit Komplexität und Persönlichkeit. Etwas für Puristen.

