

COCA I FITO PRIORAT

Samsara
Priorat DOQ



Jahrgang:	2018
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Coca i Fito Priorat
Traubensorten:	Garnacha (Grenache), Cariñena (Carignan), Syrah, Cabernet Sauvignon
Anbaumethode:	Vegan
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

50% Garnacha, 35% Carinena, 10% Syrah und 5% Cabernet Sauvignon, ausgebaut für 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriques. Einladende Nase mit Aromen von reifen roten und schwarzen Beeren, Zwetschgen und etwas Nougat, würzig unterlegt mit zarter Kräuter- und Tabak Note. Samtig, rund und mit feiner, mineralischer Frische.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu mediterraner Küche, zu Pasta- und Reisgerichten, verschiedenen Fleischsorten vom Grill oder aus dem Ofen, auch zu würzigem (Manchego) Käse.

Produzent

Toni Coca, erfolgreicher Önologe und Berater renommierter Bodegas Kataloniens, wollte ab einem gewissen Punkt etwas Eigenes. So startete er im Jahr 2006 zusammen mit seinem Bruder Miguel, der Mann fürs Geschäftliche, das Montsant-Weingut mit Namen Coca i Fitó. Das Ziel: Qualitätsweine mit dem Ausdruck seiner Herkunft und der Identität eines individuellen Orts mittragend. Dazu wird, wo immer möglich, auch biologisch-organisch bewirtschaftet, im Keller mit minimaler Intervention vorgegangen und zugunsten erhöhter Komplexität, die Weine in Barriques aus mehrheitlich französischer Eiche unterschiedlicher Lieferanten ausgebaut. So erschufen sie den auch die Weine der Aloja Cellars by Coca i Fitó, - leicht erkennbar an den Wassernymphen auf der Etikette, die ihre Interpretation von Weinschönheiten unterstreichen sollen. Die zwei dynamischen Katalanen sind zudem immer wieder gut für weitere Neuerungen. So entstanden verschiedene Partnerschaften mit anderen Winemachern in angrenzenden Regionen. Was alle Weine von Coca i Fitó vereint, sind Typizität und Ausdruck

ihrer jeweiligen Herkunft und es sind ausnehmend solche,
mit einem tollen Preis-Qualitäts-Verhältnis.