

# 'Quest' Costers del Segre 2016

## Castell d'Encús



Vom spanischen Star-Önologen Raül Bobet stammt diese hochelegante Bordeaux-Cuvée, mit sehr guten 93 Punkten vom Guía Peñín, die nur noch von 94 Parker-Punkten getoppt werden! Was für ein großartiger iberischer Genuss!

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Castell d'Encús</b>
Region	<b>Katalonien</b>
	<b>Cabernet</b>
	<b>Sauvignon</b>
Rebsorte(n)	<b>Petit Verdot</b>
	<b>Merlot</b>
	<b>Cabernet Franc</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>13,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2026</b>
Ausbau	<b>Barrique</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 93/100 Punkte Guía Peñín

"Aromatischer Kaffee, reifes Obst, würzig, erdig. Am Gaumen voll, geschmackvoll, ausgewogen, seidiges Tannin. Kräuterig."

### 94/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"This is anything except rustic: it's harmonious, balanced and clean, with a mixture of aromatic herbs and berries with a peppery and spicy touch. The palate is medium to full-bodied with very fine tannins and great acidity that provides for a vibrant mouthfeel and a long, tasty finish." - Luis Gutiérrez

## Wine in Black-Bewertung: 93 P

Es sind Männer wie Raül Bobet - lange Jahre bei Miguel Torres als Önologe tätig - die mit Mut, Entschlossenheit und Risikobereitschaft neue Kapitel der Weingeschichte schreiben. Denn um auf 1.000 Metern Höhe, von regelrechten Urwäldern umsäumt, den Wetterkapriolen der Pyrenäen ausgesetzt, ein altes Klosterweingut wieder zum Leben zu erwecken, dazu braucht es etwas mehr als nur unternehmerisches Kalkül. Und wer nun denkt, dass Señor Bobet wenigstens bei der Auswahl der Rebsorten auf Nummer sicher gegangen wäre, der sieht sich abermals getäuscht. Nix Tempranillo, nix Garnacha, dafür Bordeaux-Klassiker, Riesling, Syrah und Albariño! Doch gerade diese furchtlose Art und Weise beschert wahren Wein-Aficionados herrliche „intellectual refreshing wines“ (Luis Gutiérrez, Robert Parker's Wine Advocate), wie den Castell d'Encús 'Quest' Costers del Segre 2016, der nicht nur 93 Punkte beim Guía Peñín absahnt, sondern auch noch mit 94 Parker-Punkten auftrumpft!

## Tasting Note

Los geht's mit einem satten Rubinrot mit leicht violetter Saum. Das expressive Bouquet umfasst reife roten Beeren, mediterrane Kräuter, exotische Gewürze, mineralische Aspekte und so noble wie perfekt eingebundene Barrique-Noten. Am Gaumen mit hochfeiner Eleganz, sehr filigraner Struktur, viel Grip und finessenreicher Textur, fast ist man an einen großen Wein aus Pessac-Léognan erinnert. Auch im feingewobenen Nachhall dominiert kühle Frische, hier fällt einem der alte Begriff des Bergweins wieder ein.

## Passt zu

Ob nun geschmortes Rindfleisch, zartes Kalbfleisch oder Pasta mit einer herrlich schlotzigen Sauce - dieser Blend passt zu allem perfekt!

## Weingut

Castell d'Encús ist unweit des kleinen Dorfes Talarn zuhause, was rund 90 km nordöstlich von Lleida liegt, die Hauptstadt der gleichnamigen Provinz im Westen von Katalonien. Hier, hoch in den Pyrenäen, wo der Fluss Segre fließt, daher auch der Name der Denominació d'Origen Costers del Segre, hat sich Raül Bobet - ehemaliger Önologe bei Miguel Torres - einen wahrhaft magischen Platz zur Kultivierung von Wein ausgesucht. Denn hier stehen die Reste eines alten Klosterhospizes aus dem 12. Jahrhundert und die damals für die Weinbereitung typischen Trulli. Das Weingut liegt mit 850 m bis 1.000 m ü.d.M. extrem hoch, die 23 ha Weinberge sind umrahmt von dichten Wäldern, die Aussicht ist atemberaubend. Im Kontrast zum mittelalterlichen Ambiente steht der moderne Weinkeller, wo alle Prozesse allein durch die Schwerkraft durchgeführt werden. Es versteht sich von selbst, dass hier ein naturnaher Weinbau gepflegt wird. Der Rebsortenspiegel ist extrem ungewöhnlich für ein spanisches Weingut, es werden Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Petit Verdot, Sauvignon Blanc, Riesling, Sémillon und Albariño kultiviert. Um diesen sehr verschiedenen Rebsorten gerecht zu werden, benutzt Raül Bobet sehr unterschiedliche Fässer und Tanks, die aus Holz, Edelstahl und Naturstein sind, letztere sind die original handgemeißelten Steinbottichen aus dem 12. Jahrhundert. Ein so ungewöhnliches Projekt bleibt natürlich nicht unbeobachtet, so schreibt Luis Gutiérrez von Robert Parker's Wine Advocate: "Raül Bobet keeps producing superb wines high in the Pyrenees in the Costers del Segre appellation. It's always a pleasure to taste these intellectual refreshing wines."

## Vinifikation

Castell d'Encús 'Quest' Costers del Segre 2016 ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot und Merlot. Die Lese fand per Hand in kleinen 10 kg Kisten statt,

die Fermentation in originalen Steinbottichen aus dem 12. Jahrhundert, die von Mönchen in den blanken Fels gehauen wurden. Nach der malolaktischen Gärung in Barriques erfolgte ein 18-monatiger Ausbau ebenfalls in Barriques aus neuer französischer Eiche.