



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Bosc de Carlac Rot DO Bodegas Costers del Sió S.L.

Expertise:

Violettrot. In der Nase intensives Aroma nach Schokolade, Waldfrüchten, Anklänge von Vanille, am Gaumen anhaltender Geschmack, sanft eingebundene Tannine.

Geschichte:

Neben einer zauberhaften Weißweincuvée präsentiert sich in der Bosc de Carlac Linie aus dem Hause Costers del Sió auch eine junge, frische und knackige Rotweincuvée.

Aus den Rebsorten Syrah, Tempranillo und Garnacha Tinto vinifiziert, zaubert das Weingut ein echtes Kunststück in ihre Weinreihen.

Im Jahr 2002 wurde mit viel Liebe und Hingabe der erste Wein im **Weingut Costers del Sió** auf die Flasche gefüllt. Dabei hatten die jungen Weinliebhaber immer einen scharfen Blick auf die Natur. Und genau aus diesem Grund hat sich das Weingut bewusst dazu entschieden seinen Fasskeller, mit insgesamt 300 Litern, unterirdisch anzulegen.

Die Weinberge sind **nachhaltig bewirtschaftet** und werden auf **biologische Weise** gepflegt, um den natürlichen Geschmack und Charakter der Trauben zu bewahren.

Insgesamt ist Costers del Sió ein renommiertes Weingut, das versteht wie hochwertige Rotweine produziert werden sollten und mehr denn je zeigen, wie einzigartig eine Kombination aus Terroir und traditioneller Weinherstellung sein kann.

Artikelnummer:	446433
Rebsorten:	Garnacha, Syrah/Shiraz, Tempranillo,
Jahrgang:	2021
Qualität:	DO
Geschmack:	trocken
Region:	Costers del Segre
Alkohol:	13,5 %
Restzucker:	1,5 g/L
Säuregehalt:	4,8 g/L
Ausbau:	gebrauchte amerik. und franz. Eichenfässer
Reifezeit:	4 Monate
Trinktemperatur:	16-18 Grad



Speisenkombination

Gegrilltes, helles Fleisch, Tapas, Antipasti, Weichkäse