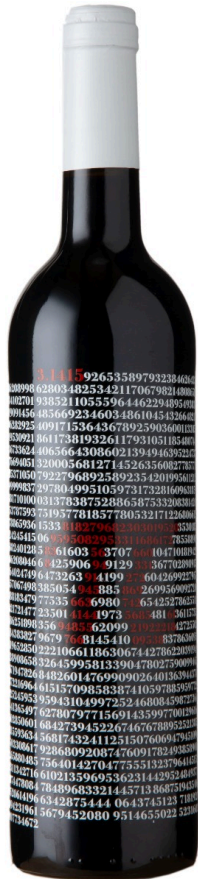




SAUTER

WIJNEN



Bodega Langa Pi 3,1415 - 2020 Calatayud DO

Kleur

Dieppaarse kleur, maar minder massief (zwart) dan voorgaande jaren.

Neus

In de neus is deze Pi zéér herkenbaar. Het donkerste fruit, zowel vers als gedroogd, in combinatie met espressoboontjes, mocca en pure Valrhona-effect. En niet te vergeten -want nadrukkelijk aanwezig- het effect van de 12 maanden houtrijping: roostertonen, het merg van een vers geopende vanillepeul en het weëig zoete van pijptabak. Zo herkenbaar, maar weer fascinerend en uitnodigend.

Smaak

Krachtige, haast overdonderende aanzet. Deze wijn neemt echt beslag van de gehele mond. Liefhebbers van heel delicate wijnen zijn hier aan het verkeerde adres. Dit is de andere kant van het spectrum. Massief en hecht als een jonge Ribeira del Duero. Rijpe tannines en een forse dosis sap. Niet drogend of streng derhalve. Knappe prestatie dat de 14,5% alcohol zich niet als zodanig manifesteert. Beklijvend in de finale. En die finale is lang. Heel lang. Indrukwekkend lang...

Bodem

De wat merkwaardige benaming van cuvée Pi is een speelse verwijzing naar de perceelsgrootte van de wijngaard waar de Concejon-druiven geplukt worden. De wijngaard heeft een oppervlakte van 3,1415... ha, gelijk aan het wiskundige symbool Pi. De bodem bestaat uit een mix van donkere leesteen en kwartsiet dat zich ontwikkelde in paleolithische tijden. Deze donkere stenen schitteren in de zon door het hoge kristal gehalte. Het gebied is erg rotsachtig en daardoor poreus. De wortels van de stokken (met een leeftijd tot wel 100 jaar!) moeten diep graven (tot 25 meter) om water en voedingsstoffen te vinden.

Vinificatie

Enkel de beste druiven worden geselecteerd tijdens de oogst. De druiven worden volledig ontleed en ontpit. Na een zachte persing laat men de most gedurende 2 tot 5 dagen inweken en dan volgt het gistingsproces op roestvrijstalen vaten onder gecontroleerde temperatuur (20 °C). Vervolgens wordt de jonge wijn overgezet naar een ander vat en rust daar gedurende 20 dagen op de vaste materialen om aroma's te onttrekken. Na de volledige persing en een natuurlijke filtering start men de appelmelkzurengisting op eikenhouten vaten. De wijn wordt gelagerd op eikenhouten vaten gedurende 12 maanden alvorens te bottelen zonder enige vorm van stabilisatie. Door dit natuurlijke proces en de daarop volgende evolutie kan men wat depot (residu) tegenkomen in de fles.

Culinair

Vitale en verrukkelijk sappige, maar ook contrastrijke eetwijn: geroosterde lamskoteletjes, gerijpte entrecote, ragout/couscous van en met schapenvlees. Wild: jong wildzwijn, hazenrug of hertenbiefstuk. Zeer oude koemelkkaas.

Druif/Druiven

100% Concejon.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2030

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75