



SAUTER

WIJNEN



Tomàs Cusiné Auzells 2022 Costers del Segre DO

Kleur

Bleekgeel met een zilvergrijze schakering.

Neus

In de neus zijn Riesling en Sauvignon Blanc duidelijk herkenbaar; niet verwonderlijk, dit zijn immers wat expressievere rassen dan Macabeo, Albarino en Chardonnay. Duidelijk tonen van buxus, muntblad en dille. Maar ook natte stenen/mineraliteit. Zelfs subtiel zilte tonen. Onder invloed van zuurstof blijft de geur zich flink ontwikkelen.

Smaak

Heerlijk frisse aanzet en ook het mondgevoel is betrekkelijk fris/rank. Knap hoe Cusiné in dit warme klimaat een dergelijke zuiverheid heeft weten te behouden. De wijngaarden zijn hoog gelegen (op de uitlopers van de Pyreneeën) en dat heeft een positief effect op de wijn. Goede smaakconcentratie, maar dankzij de kundig gedoseerde zuren blijft het rins en verfrissend. Ook hier in de - uitzonderlijk droge! - finale iets zilts.

Bodem

Steen- en kalkrijke kleibodem. Zacht glooiende hellingen op de uitlopers van de bescherming biedende, Spaanse Pyreneeën. Oriëntatie zuid en zuidoost. Conversie naar biologische werkwijze zonder certificering. Positieve invloeden op het klimaat door de Tra Montana en de Middellandse zee.

Vinificatie

Handmatige oogst. Het beste deel van het sap, zo'n 10%, vergist op nieuwe eikenhouten vaten (Frans en Spaans hout).

Culinair

Heerlijke wijn met karakter en een fors gastronomisch potentieel – vrijwel alle visgerechten (warm, koud/gerookt), maar ook platte oesters en Spaanse mosselen. Bij gebrek aan ander gekoeld wit een keer ingezet als kaasfondue-begeleider – dat pakte buitengewoon goed uit!

Druif/Druiven

Macabeo, Riesling, Sauvignon Blanc, Albariño en Chardonnay.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

13%

Inhoud

0,75