



**SAUTER**

WIJNEN



## Tomàs Cusiné Llebre 2022 Costers del Segre DO

### Kleur

Robijnrode kleur met iets verkleuring door de rijping op barriques.

### Neus

Het proeven van de nieuwe jaargang van Llebre is altijd een feest der herkenning. De wijn stelt nimmer teleur en is uitzonderlijk goed herkenbaar. Gedroogde zwarte vruchten zoals dadels, pruimen en krenten. Maar ook chocolade, vers gebrande koffieboontjes, roostertonen. Heel genuanceerd is het niet, maar dat hoeft ook niet altijd het geval te zijn. Overtuigend en uitnodigend is het zeker wel!

### Smaak

Verrassend sappige en vriendelijke aanzet; we hadden het ruiger ingeschat. Toch heeft de wijn wel iets vurig, wat ongepolijst in de beste zin van het woord. Volop reliëf, maar wel een goede balans tussen zuren, fruit en sap/vulling. Goed herkenbare maar niet overheersende houttonen. Wederom een buitengewoon smakelijke wijn!

### Bodem

Steenrijke 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, zorgvuldige, klassieke vinificatie: na het kneuzen en ontstelen van de druiven een gecontroleerde gisting op roestvrij staal met temperatuursbeheersing. Appelmelkzurengisting op eikenhout met het oproeren van de fijne gistsporen. Drie maanden rijping op Frans eikenhout.

### Culinair

Heerlijke eetwijn (lunch, diner) die ook buiten de maaltijd optimaal genoten kan worden. Te serveren bij het beste gevogelte (mais-kip, parelhoen, patrijs), kalfsvlees, niertjes, lam. Op de huid gebakken vis, mediterrane rijstgerechten (paella) en een krachtige vissoep. (bouillabaisse).

### Druif/Druiven

100% Tempranillo,

### Bruikbaar

2023

### Houdbaar

2027

### Alcohol percentage

14,0%

### Inhoud

0,75