



## Doppelmagnum «C» El Cofí

|                   |                                                                           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Produzent         | Altavins                                                                  |
| Land/Gebiet       | Spanien/Terra Alta                                                        |
| Jahrgang          | 2021                                                                      |
| Produkt           | Grossflaschen Rot                                                         |
| Traubensorte(n)   | Garnacha Tinto (60%), Syrah (20%), Merlot (10%), Cabernet Sauvignon (10%) |
| Ausbau            | 18 Monate in neuen französischen Barriques                                |
| Alkoholvolumen    | 14.5%                                                                     |
| Restzucker        | 1.0 g/l                                                                   |
| Trinktemperatur   | 16 bis 18 Grad                                                            |
| Dekantieren       | Empfehlenswert                                                            |
| Optimaler Genuss  | Jetzt bis 2030                                                            |
| Inhalt            | 3 ltr                                                                     |
| Produzierte Menge | 8 Flaschen                                                                |
| Preis CHF         | 125.00                                                                    |

Am 9. November 2015 war es wieder einmal so weit. Die zehnte Auflage unseres «El Cofí» wurde bei Altavins kreiert. Zusammen mit dem Haus-Önologen Jordí Vidal und Joan Bautista Arrufi von Altavins, degustierten wir uns durch zahlreiche Barriques. Danach stellte jeder von uns eine individuelle Cuvée zusammen aus deren wir die beste Version bestimmten.

Der «El Cofí» kommt mehrheitlich von alten Garnacha-Reben, die nur noch wenig Trauben tragen. Ergänzt wurde die Cuvée mit weiteren Anteilen Cariñena, Merlot und Syrah. Das Resultat lässt sich sehen und vor allem wunderbar geniessen. Die Nase erinnert an dunkelbeerige Frucht, Cassis und Minze. Obwohl noch jung, läuft der Wein samtig-satt über die Zunge und endet in einem von dunklen Beeren und schwarzer Schokolade geprägten Abgang. Zum Essen eskortieren ihn am besten Gegrilltes vom Rind, Schmorgerichte oder gereifter Käse.