

VINOVERSUM

Seit 1994



«C» El Cofí 2022

| | |
|-------------------|---|
| Produzent | Altavins |
| Land/Gebiet | Spanien/Terra Alta |
| Appellation | Terra Alta D.O. |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Garnacha Tinto (55%), Syrah (20%), Cariñena (15%), Merlot (10%) |
| Anbau | Traditionell |
| Ausbau | 15 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 14.5% |
| Restzucker | 1.2 g/l |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite |
| Vegan | Ja |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2030 |
| Inhalt/Gebinde | 75 cl / 6er Kt |
| Produzierte Menge | 564 Flaschen |
| Preis CHF | 27.00 |

Seit Oktober 2004 arbeiten wir mit Joan Arrufi zusammen. Sein Weingut Altavins befindet sich in Batea im Südwesten von Katalonien. Alle Weine von Joan sind traumhaft, mit Charakter und Eleganz. Das hat uns beeindruckt. 2006 haben wir dann den «El Cofí» entwickelt, eine rote Cuvée, die wir jedes Jahr von seinen besten Fässern zusammenstellen. Selbstverständlich sind die noch jungen Sorten direkt ab Barrique sehr unterschiedlich: Manche strotzen vor Kraft, andere zeigen Kühle und Eleganz. Und jedes Jahr stellen wir uns die gleiche Frage: Wie finden wir den perfekten Blend? Die Herkunft sollte erkennbar sein, aber an oberster Stelle steht für uns die Harmonie.

Der «El Cofí» kommt mehrheitlich von alten Garnacha-Reben, die nur noch wenig Trauben tragen. Ergänzt wurde die Cuvée mit weiteren Anteilen Syrah, Merlot und Cariñena. 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.