



El Cofí Magnum

| | |
|------------------|--|
| Produzent | Altavins |
| Land/Gebiet | Spanien/Terra Alta |
| Appellation | Terra Alta D.O. |
| Jahrgang | 2015 |
| Produkt | Grossflaschen Rot |
| Traubensorte(n) | Garnacha Tinto (50%), Carinena (20%), Cabernet Sauvignon (20%), Merlot (10%) |
| Ausbau | 18 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 14.5% |
| Restzucker | 0.9 g/l |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Dekantieren | Empfehlenswert |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2024 |
| Inhalt | 1.5 ltr |

Am 6. Februar 2017 war es wieder einmal so weit. Die elfte 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.

Wunderbar dichte Nase, geprägt von roten Früchten, Vanille und Röstnoten vor einem Hintergrund von feinster Minze. Im Gaumen, ausladend und kraftvoll, entwickelt sich ein fruchtbetonter Körper, ausgestattet mit feinstem Tannin. Der Trinkgenuss endet in einem langen, von dunklen Beeren und schwarzer Schokolade geprägten Abgang.