

CLOS ALZINA  
VI DE FINCA · VELLES VINYES

**Alte Weinstöcke der Hänge  
von Mas Alsera**



**COSTERS DEL PRIORAT**  
VINYES I CELLERS

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA PRIORAT

Costers del Priorat, SAT  
43737 Bellmunt del Priorat – Spain  
[info@costersdelpriorat.com](mailto:info@costersdelpriorat.com)  
Tel.: +34 618 203 473  
[www.costersdelpriorat.com](http://www.costersdelpriorat.com)



TECHNISCHE DATEN

CLOS ALZINA  
VI DE FINCA · VELLES VINYES  
**Alte Weinstöcke der Hänge  
von Mas Alsera**

#### Weinstock und Anbau

**Rebsorte:** 100% Cinsault.

**Alter des Weinbergs:** alle Rebstöcke wurden 1939 angebaut.

**Pflanzdichte:** zwischen 3.000 und 3.500 Rebstöcken pro Hektar.

**Reberziehung:** Rebschnitt in Kelchform.

**Mittlere Niederschlagsmenge:** 350-500 mm.

**Jährlicher Sonnenstundendurchschnitt:** 2.800-3.000.

#### Verköstigungsnotiz

Wir haben einen Clos Alzina, der ein echtes Spiegelbild seiner ursprünglichen Umgebung ist: die magische Landschaft der Berghänge und Schluchten, von denen das alte Landgut Alsera in Torroja del Priorat im Süden gesäumt wird. So entsteht ein komplexes, intensives und ausgeglichenes Aroma, bei dem zu dem Ökosystem der mediterranen Pflanzenwelt die reife, markante Fruchtigkeit der Trauben alter Weinstöcke hinzukommt.

Im Mund ist er kräftig und geschmacksintensiv, gleichzeitig aber auch fein und mit inem gut integrierten Säuregehalt, der reich an mineralischer Frische ist.

Eine geheimnisvolle Atmosphäre schwebt über den Hängen rund um das Landgut Alsera. Der Ort ist der Ausdruck Jahrhunderte schwerer Arbeit und der mystischen Landschaft der Costers, die mit dem Montsant-Massiv im Dialog zu stehen scheinen. Clos Alzina spiegelt dieses tiefe Verhältnis zwischen der Erde und seinen Menschen wider; das Ergebnis ist ein aufregender Wein voll origineller Frische, Reinheit und Wahrheit.

#### Herstellung

Die Weinherstellung erfolgt in 500-LiterBarriquen, in denen später die spontane malolaktische Gärung stattfindet. Der Wein altert 12 Monate lang in denselben Barriquen.

#### Analyse

Alkohol	Säuregehalt	pH-	Flüchtige
14,5%	gesamt:	Wert	Säure:
	5,70 g/l	3,50	0,60 g/l

#### Gastronomie

Clos Alzina verfeinert und unterstreicht die komplexen und kräftigen Geschmacksnuancen von Wildgerichten wie Wildschwein, Hirsch, Reh, Hase oder Wildgeflügel. Er passt ausgezeichnet zu Gerichten mit Trüffel und schweren Saucen mit schwarzer Schokolade. Er ist aber auch ein Wein für ruhige Augenblicke und für Momente der Gespräche und der Zurückgezogenheit, in denen man gern noch lang am Tisch sitzt und in Erinnerungen schwelgt.

Wir empfehlen, den Wein zu dekantieren und ihn bei 16 Grad zu servieren.

