

CLOS CYPRES  
VI DE FINCA · VELLES VINYES

## Alte Weinstöcke der Costers von Sant Martí



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 CYPRES  
VI DE FINCA · VELLES VINYES  
**Alte Weinstöcke der Costers  
von Sant Martí**



#### Weinstock und Anbau

**Rebsorte:** 100% Cinsault.

**Alter des Weinbergs:** die jüngsten Rebstöcke wurden 2000 und die ältesten 1934 angebaut.

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

**Reberziehung:** Rebschnitt in Kelchform.

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

**Jährlicher Sonnenstundendurchschnitt:** etwa 3.000.

#### Verköstigungsnotiz

Seine Herkunft aus dem südlichen Priorat verleiht diesem Wein Lebendigkeit, Wärme und Wohlgeruch; diese stehen im Kontrast zu dem ernsten, tiefreichenden und enigmatischen Charakter des alten Weinbergs. Schwarze Früchte wie Brombeeren und andere Beeren des Unterholzes bereichern ihn mit balsamischen Noten. Im Mund ist er außergewöhnlich reif, aber gleichzeitig auch frisch. Er besitzt eine natürliche Eleganz – wie die Vision einer Landschaft, in der die Jahrhunderte alles harmonisch angeordnet haben. Er ist wie eine Einladung der Natur.

Die Wellenlinien und die vertikale Ausrichtung der Hänge von Sant Martí zeichnen einen reizvollen Kontrast. Es ist die Kombination des Wilden und des Anbaus, der Natur und der uralten Weinkultur. Mit unserem Clos Cypres, der den Zypressen von Bellmunt huldigt, möchten wir dieses subtile, aber trotzdem augenscheinliche Gleichgewicht hervorheben. Er birgt die Weisheit der alten Weinberge in sich und ist der Ausdruck des Pflanzen- und Mineralterrains des südlichsten Priorat.

#### Herstellung

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

#### Analyse

Alkohol	Säuregehalt gesamt:	pH- Wert	Flüchtige Säure:
14,5%	5,65 g/l	3,55	0,65 g/l

#### Gastronomie

Clos Cypress ist der ideale Wein für Kräftiges und für Zartes, z.B. Wildgerichte – Rebhuhn mit Kastanien, Wildschweinragout oder Reis mit Ringeltaube – oder Schmorgerichte mit fettem Fisch, die in Ruhe und mit viel Liebe entstehen. Perfekt also zu Gerichten, die eine lange Zubereitung benötigen und beispielsweise auf einer spanischen Sauce, auf schwarzer Schokolade oder auf Trüffel basieren. Ein Wein, der sich zum In-sich-Kehren, als Begleiter bei langen Gesprächen und zum ruhigen und ausgiebigen Genuss eignet.

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

