



Auzells - Tomas Cuisine 2018

Productafbeeldingen



Omschrijving

Auzells is één van de meest originele witte Spaanse wijnen. Voor deze Cuvée maakt men gebruik van maar liefst 5 druivenrassen: Macabeo, Albarino, Riesling, Sauvignon blanc en Chardonnay. Zeer levendige wijn met aroma's van limoen, minerale accenten, witte bloemen en kamerfoelie. Ook rond en zacht in de mond door een rijping 'sur lies' gedurende 6 maanden. Ontdekking! Organic Wine

Extra informatie

Producent	Tomàs Cusiné
Jaargang	2018
Herkomst	Spanje
Regio	Costers del Segre
Druiven	Macabeo, Riesling, Albarino, Sauvignon blanc & Chardonnay
Volume	75cl
Rijping	Inoxvinificatie, rijping 'sur lies' gedurende 6 maanden
Biologisch	Ja
Foodpairing	Lekker bij asperges, zeevruchten, pure visgerechten, sardientjes, tapas,...
Domein-info	Op een kleine 100km ten Zuidwesten van Barcelona ligt het minder gekende wijngedebied: Costers del Segre, in de provincie Lleida. Wijnmaker en eigenaar Tomàs Cusiné is de drijvende kracht achter verschillende wijndomeinen: Castell del Remi en zijn 'Tomàs Cusiné' wijnen. Beide domeinen zijn gevestigd in het rotsachtige Costers del Segre. In het pittoresk Catalaans dorpje El Vilosell ligt het domein Tomàs Cusiné met rondom zo'n 29 ha aan wijngaarden. Tomàs is ontzettend getalenteerd wijnmaker die durft experimenteren. Zo plantte hij verschillende druivenrassen om enkel de allerbeste te selecteren. Zijn filosofie is om elegante terroir gerichte karakterwijnen te maken die vooral smakelijk zijn voor een breed publiek. En met succes! De wijnen van Tomàs Cusiné zijn echte gastronomische toppers!
Bekroningen	Diverse hoge scores in vakliteratuur