



---

## Geol Old Vines - Tomas Cusine 2016

### Productafbeeldingen

---



## Omschrijving

---

Prachtige blendwijn van Tomas Cusiné! Intense neus van explosief rijp fruit, discrete houtaroma's, tabak,... Het hout blijft discreet en laat alle ruimte aan de complexe druiven-expressie. Zoethout, ceder, laurier, tonkaboon, gekonfijte vruchten. Een waar schoolvoorbeeld voor een wijn die perfect in balans is. Niet voor niets haalt deze wijn vaak meer dan 95 punten op 100!

## Extra informatie

---

Producent	Tomàs Cusiné
Jaargang	2016
Herkomst	Spanje
Regio	Costers del Segre
Druiven	45% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 6% Marselan, 5% Cabernet Franc, 5% Syrah en 4% Carignan
Volume	75cl
Rijping	Rijping gedurende 12 maanden in nieuwe Franse eiken vaten
Biologisch	Nee
Foodpairing	Lekker bij wild, rood vlees, grillades, bbq, pasta met tomatensaus,...
Domein-info	Op een kleine 100km ten Zuidwesten van Barcelona ligt het minder gekende wijng gebied: 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