

L'Hostal 2019 Celler Joan d'Anguera - 75 cl.



L'Hostal is een selectie van de oudste Carignans en Garnatxa's uit hun wijngaarden en hun nieuwe topcuvee. Afkomstig van 1 perceel van 1,5ha wijnstokken op klei-kalksteenrijke bodem. De stokken zijn tussen 50 en 80 jaar oud. Rendement van slechts 1000 kg/ha, alles met de hand geogst. Volledig biodynamisch bewerkt.



Vinificatie

Handgeplukte druiven, niet ontrist, die met de voeten worden getreden. De alcoholische gisting gaat door in betonnen kuipen. Ook de malolactische gisting vindt plaats in betonnen kuipen. Rijping van 36 maanden in oude Franse eiken vaten en nogmaals 24 maanden op fles alvorens de wijn op de markt verschijnt. Koude, natuurlijke stabilisatie in de winter en gebotteld zonder filtering.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: tussen 2028 en 2031
Te drinken tot: 2039



Serveren

Decanteren in de eerste 8 levensjaren. Schenken in een bourgogneglas (16 - 18 °C).



Proefanalyse

Zeer helder en jong van kleur met een kleine meniscus. L'Hostal komt pas open na wat lucht in het glas. Geurend naar aardse tonen, accenten van kersen en krieken, met zelfs een continentale indruk, in de plaats van het mediterrane klimaat waar hij vandaan komt. Indrukwekkend smaakpalet. Carinyena in perfecte harmonie met Garnatxa met bite en een enorme lengte, met een knipoog naar de Old School stijl.



Wijnstijl:

Mediterraan, stevig en mineralig



Assemblage

Carinyena (50%), Garnatxa (50%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

D.O. Montsant



Wijndomein:

Celler Joan d'Anguera

Beschrijving domein

De pioniers van de Montsant-appellatie. De twee broers Josep en Joan hebben sinds 2008 het roer resoluut omgegooid en zijn volledig overgeschakeld op biodynamie. Hun wijnen zijn nu veel lichter en eleganter dan vroeger.



Biodynamisch