

## L'Hostal 2017 Celler Joan d'Anguera - 75 cl.



L'Hostal is een selectie van de oudste Carignans 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 geoogst.



### 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 12 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 2027 en 2030  
Te drinken tot: 2037



### Serveren

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



### Proefanalyse

Zeer diep 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. Cariñena met bite en een enorme lengte, met een knipoog naar de Old School.



### Wijnstijl:

Mediterraan, stevig en mineralig



### Assemblage

Cariñena (100%)



### 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