

Mas Gabinèle Grenache Gris / Le Prieuré Saint Sever



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft: Laurens (VdP de l'Hérault) / Faugères (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten: 100 % Grenache gris / Mono-Cépage (50-jährige Rebstöcke und älter)
Ertrag: 30 hl/ha, Handlese
Ausbau: Ein Teil der Ernte wurde in Inox-Tanks ausgebaut, der andere Teil in neuen Holzfässern (fûts de chêne).
Auszeichnung: wurde unter die 10 besten Weissweine aus Südfrankreich gewählt!
Produktion: limitierte Auflage von nur 2'600 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit: 6 Jahre
Grösse: 75 cl



Degustation

Auge:

Glänzendes Hellgelb mit grünen, kristallartigen Tönen.

Nase:

Der Grenache Gris ist fein und elegant. Dieser jugendliche Wein ist stolz auf seine mineralischen Noten des schieferhaltigen Terroirs und lässt sie jederzeit durchschimmern. Das Bouquet ist vielschichtig und sehr einladend mit wunderbaren Noten von ausgeprägten Zitrusfrüchten: gelbe und grüne Zitronen schmeicheln dem Gaumen, später überrascht er zusätzlich mit dem feinen Duft von Mandarinen (Clementinen). Diese Tendenz zu Fruchtextrakten wird durch einen dezenten Mix von Feigen, würzigem Ingwer und weissem Pfeffer ergänzt und auf wunderbare Weise gemildert.

Mund:

Mit der grossen Trockenheit musste auch der erfolgreiche Winzer Therry Rodriguez erneut seine Winzerkunst unter Beweis stellen. Was als Makel angesehen wird, wurde von ihm zu sehr hoher Qualität umgemünzt! Der Grenache Gris als Mono-Cépage ist selten anzutreffen, der mit einem komplexen und doch ausgewogenen Trinkgenuss aufwartet. Er beeindruckt mit seiner Eleganz und Frische, Thierry Rodriguez hat erneut sämtliche Register der Winzerkunst gezogen. Zuerst getragen und elegant, beschert der Grenache Gris spritzige Überraschungen durch die würzigen Ingwer- und Pfeffer-Noten, die gleichzeitig appetitanregend wirken. Die kleinen Erträge dieser gereiften Rebstöcke zahlen sich aus – die Früchte sind konzentriert und bestechen durch eine Tiefe und Raffinesse im Aroma, die bei einem Weisswein selten sind.

Dieser Tropfen weist ein ausgezeichnetes Frucht-/Säureverhältnis auf und präsentiert sich äusserst elegant und frisch am Gaumen. Das nachhaltige Finale wird durch einen anregenden Dialog von fruchtigen und würzig-mineralischen Noten dominiert, wobei süssliche Noten von exotischem Kardamon im Abgang diesen Wein zu einem wahren Trinkerlebnis machen. Unbedingt probieren!

«Un grand vin méditerranéen aux accents septentrionaux!»

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro zu Gambas- oder Ananasspiessen, zu Fisch mit oder ohne Sauce (grilliertem Hummer) oder Ziegenkäse: **«A savourer avec des huitres pochées, des petites crevettes grises, un chèvre cendré, tout aliment gris et comestibles. Raie au beurre noir pour équilibrer l'onctuosité, ou un pélarçon du Vigan.»**

Ausschanktemperatur: 10 – 12° C