

Mas Gabinèle Rarissime / Le Prieuré Saint Sever

Herkunft:	Autignac-Hérault (VdP de l'Hérault) / Faugères (Languedoc-Roussillon)
Traubensorte:	100 % Grenache gris (50-jährige Rebstöcke und älter)
Ertrag:	30 hl/ha
Ausbau:	im Inox-Stahltank sowie in neuen Barriques von 225 Liter.
Produktion:	limitierte Auflage von nur 630 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation

Auge:

Glänzendes Hellgelb mit grünen, kristallartigen Schattierungen.



Nase:

Fein und delikater. Dieser jugendliche Wein besticht durch ein vielschichtiges und interessantes Frucht-Bouquet. Wunderbare Noten von Birnen, frischen Ananas und Bergamotte im Vordergrund, - in Kombination mit dem feinen Geschmack von frischer Butter und geröstetem Brot. Der würzige Geschmack von Curry sowie der süsse Duft von Vanille machen diesen Wein zu einem wahren Trinkerlebnis! Eine wunderbare, belebende Aromen-Vielfalt.

Mund:

Obwohl das Weinjahr 2018 wiederum durch schwierige Wetterverhältnisse geprägt war – ausserordentlich feucht, Gewitter mit Hagelschlag, die der Erntemenge zugesetzt haben, abwechselnd mit grosser Trockenheit im Sommer und dem Befall der Reben durch den Mehltau (Mildiou). Gerade richtig für Thierry Rodriguez, um sein Können zu beweisen. Beim Genuss des Mas Gabinèle Rarissime 2018 merkt der Weintrinker nichts von all den schwierigen Bedingungen. Er besticht wiederum mit grosser Eleganz und zeigt eine starke Ausdruckskraft in jedem Tropfen. Ein reichhaltiger Wein, komplex mit einer sehr angenehmen Frische. Sehr rund und ausgewogen, getragen von einer angenehmen Lebhaftigkeit. Die Erträge werden kleiner, die Früchte dafür konzentrierter. Das führt – wie bei dieser Spezialität aus dem Languedoc-Roussillon – zu mehr Tiefe und Raffinesse im Aroma und zu höherer Dichte. Das nachhaltige Finale wird durch blumige und würzig-mineralische Noten dominiert. Aufgrund der schwierigen Voraussetzungen musste Thierry Rodriguez einen Ernteverlust von 40 % hinnehmen, was schlussendlich eine kleine Produktion von nur 630 Flaschen dieses Weines ermöglichte.

Für die Liebhaber von gehaltvollen und opulenten Weissweinen eine wahre «**Trouville**» aus dem Süden Frankreichs! Die Cuvée ist noch sehr jung und sollte unbedingt noch reifen dürfen. Ein bis zwei Jahre Lagerung und das Karaffieren vor dem Genuss offenbaren ihr ganzes Potenzial.

«Un grand vin méditerranéen aux accents septentrionaux!»

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro zu Gambas- oder Ananasspiessen, zu Fisch mit oder ohne Sauce (grilliertem Hummer), weissem Fleisch, zu einer Truthenne an Morchel-Sauce oder Weichkäse.

«Voilà le vin idéal des sushis et des terrines de lapin en gelée!»

Ausschanktemperatur: 11 – 12° C / Wein unbedingt vor Genuss karaffieren!