

Mas Janeil Blanc / Mas Janeil

Herkunft:	Tautavel / AOP Côtes-du-Roussillon-Villages (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	60 % Macabeu, 40 % Grenache Gris (ca. 30-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	25 hl/ha, Handlese
Ausbau:	während 10 Monaten in demi muids neufs de chébe français ausgebaut.
Produktion:	limitierte Auflage von nur 7'000 Flaschen weltweit!
Lagerfähigkeit:	6 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Glänzendes Dunkelgelb, brillante Farbe.

Nase:

Ein feines und delikates Bouquet. Dieser jugendliche Wein besticht durch den Duft von weissen Blüten und fruchtigen Noten. Dezente Aromen von weissem Pfirsich, in Kombination mit floralen Nuancen, begleitet von leichten, diskreten Röstaromen.

Mund:

Eine grosse Kälte und Trockenheit im Winter 2018 gefolgt von einem nassen Frühling bis in den Juni setzten den Reben im Jahr 2019 stark zu (Mildiou) und liessen den Ertrag massiv einbrechen. Aufgrund der starken Regenfälle konnten die Rebstöcke jedoch genug Wasser speichern und mussten während des heissen und trocknen Sommers nicht allzu fest leiden. Trotz schwierigen Verhältnissen ist es François Lurton gelungen, einen eleganten und reichhaltigen Weisswein aus dem Tal des Agly, am Fusse der Pyrenäen zu vinifizieren.

Bereits die dunkelgelbe Farbe verzaubert das Auge, die fruchtigen Komponenten sogleich die Nase. Der Mas Janeil Blanc ist sehr rund und ausgewogen. Die frischen Fruchtaromen nach weissem Pfirsich vereinen sich mit blumigen Noten. Die leichten Röstaromen verhindern, dass er zu verspielt daherkommt. Im Gaumen zeigt dieser Weisswein eine spannende Balance an Säure und Frische. Mit einer erstaunlichen Frische und Lebhaftigkeit schenkt er dem Weinkenner einen langanhaltenden und eleganten Abgang und vergoldet das Finale noch durch Noten nach Haselnuss und Vanille – sehr speziell und wunderbare Symphonie an Aromen! Eine wahre Spezialität aus dem Süden von Frankreich, eine spannende Ergänzung zum gleichnamigen «roten Bruder»!

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch mit oder ohne Sauce, Krustentieren, zu weissem Fleisch oder Weichkäse.

«Escargots de Bourgogne, poissons en sauce type saumon, sabailon.»

Ideale Ausschanktemperatur: 10 – 11° C / Wein kühl servieren!