

Barrique Mas Bécha / Mas Bécha

Herkunft:	Nyls-Ponteilla / AOP Côtes-du-Roussillon
Traubensorten:	70 % Syrah, 15 % Grenache, 15 % Mourvèdre (ca. 30-jährige Rebstöcke) (BIO-Label Ecocert / Vegan)
Ertrag:	40 hl/ha, Handlese und maschinell gepflückt.
Ausbau:	während 12 Monaten in neuen Barriques.
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Kräftiges Rubinrot mit purpur-schwarzen Reflexen.

Nase:
Sehr intensiv und würzig. Dieser spannende Tropfen besticht durch seine Duftvielfalt: ein wunderbares Bouquet von reifen schwarzen Früchten – in Kombination mit würzigen Noten von frisch gemahlenem Pfeffer und schwarzen Oliven – sowie der Duft von verschiedenen Kräutern und Erdigkeit runden das Geschmacksbild ab – spannend!

Mund:
Die Domaine Mas Bécha ist ein altes, ehrwürdiges Weingut mit 25 Hektaren Rebgrärten. Die drei Hügel, die schön eingebettet zwischen den Pyrenäen und dem Mittelmeer liegen, sind die Heimat von Charles Perez. Der charismatische Patron, der das Weingut 2008 von seinem Vater übernommen hat, arbeitet konsequent biologisch und seit dem Jahrgang 2012 sind die Weine offiziell als Bioweine zertifiziert. Die Etiketten zieren jeweils Illustrationen seiner Familie, die jährlich von einem anderen Künstler gestaltet werden. Charles Perez meint dazu: «So wie das Wetter die Qualität der Weine beeinflusst, prägt die Familie mein Leben und dadurch auch den Charakter meiner Weine. Mit den familiären Etiketten möchte ich das auch für den Konsumenten sichtbar machen.»

Ein frischer, eleganter Auftakt überzeugt gleich zu Beginn den Weinliebhaber. Ausgewogen und charmant im Gaumen präsentiert sich diese Spezialität mit einer grossen Duftvielfalt. Herrlich frische Fruchtnoten von reifen Brombeeren und Cassis – gepaart mit dem Duft von schwarzen Oliven und frisch gemahlenem Pfeffer, welcher Würze und eine zarte Bodenständigkeit verleihen. Am Gaumen zeigt er eine straffe Struktur, ohne hart zu wirken, mit bereits schön weichen, gut eingebundenen Tanninen. Rund und würzig, mit warmer Frucht, endet er in einem nachhaltigen, eleganten Finale. Ein wunderbarer Bio-Tropfen, vielleicht im Moment noch etwas jugendlich, der aber ganz sicher Lust nach mehr macht und einem besonders warm ans Herz wächst.

Charles Perez schafft es immer wieder, seinen starken Charakter auch den Weinen zu verleihen. Seine Einzigartigkeit, die Qualität und Kraft die seine Weine haben, haben ihn auf der ganzen Welt bekannt gemacht. Er zählt zurzeit diskussionslos zu den besten Winzern der Welt!

«Der Wein ist fast so wie sein Kreateur Charles Perez: Stämmig, geerdet, mit bodenständigem Selbstbewusstsein – und dennoch feinfühlig, äusserst beweglich, mit nicht versiegendem Elan!»

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Wild und Käse.

«Boles de picoulets, fréginat, boudin blanc et noir, saubressade, calçots, poulet aux gambas, civet de lièvre, sanglier sauvage grillé, saucisse catalane.»

Ausschanktemperatur: 17 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!