

Excellence Mas Bécha / Mas Bécha

Herkunft:	Nyls-Ponteilla / AOP Côtes-du-Roussillon
Traubensorten:	80 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Mourvèdre (ca. 30-jährige Rebstöcke) / (BIO-Label Ecocert / Vegan)
Ertrag:	25 hl/ha, Handlese
Ausbau:	während 12 Monaten im Edelstahltank.
Produktion:	limitierte Auflage von nur 10'000 Flaschen jährlich!
Auszeichnung:	wurde von Parker mit 92 Punkten ausgezeichnet! (JG 2018)
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation

Auge:

Kräftiges tintenschwarzes Rubinrot.

Nase:

Was für ein betörendes Bouquet: Herrliche Aromen von sonnengereifter Waldbrombeeren, Noten von Wacholder, der feine Geschmack von grünem Tabak und Süssholz verwöhnen die Nase – gehen Sie auf Entdeckungsreise!

Mund:

Für diese exzellente Cuvée – sie trägt das Attribut «Excellence» zu Recht – wurden die Trauben aus den besten Lagen der Domaine Mas Bécha zwischen den Pyrenäen und dem Mittelmeer gelegen, vinifiziert. Bereits die tintenschwarze, rubinrote Farbe und die beinahe zähflüssige Konsistenz zeigen an, dass der Weinkenner nicht auf einen alltäglichen Wein trifft. Ein frischer, eleganter Auftakt überzeugt gleich zu Beginn jeden Weinliebhaber. Dieser kräftige Duft nach sonnenreifen Waldbrombeeren sucht seinesgleichen! Ausgewogen und sehr harmonisch im Gaumen, wird diese geballte Ladung Fruchtnoten durch Wacholder, grüner Tabak und Süssholz verführerisch zurückgenommen und lässt eine erfrischende Kräuterwürzigkeit im Gaumen zurück. Gereifte Gerbstoffe sowie eine ausgewogene Säure verleihen ihm eine straffe Struktur. Dank seines kleinen Ertrages ist dieser Wein sehr konzentriert und füllig, von einer grossen Komplexität und sehr intensiv und vielschichtig. Das langanhaltende Finale überzeugt jeden Weinkenner. Ein spannender Wein der obersten Liga!

Nur das Traubengut von den besten Lagen werden für diesen Wein verwendet, welches anschliessend in Edelstahltanks ohne jeglichen Holzkontakt ausgebaut werden. Die beiden Rebsorten Syrah und Grenache werden nach einer selektiven Handlung einzeln vinifiziert und weder geschönt noch gefiltert! Erst nach einem Jahr Flaschenlagerung gelangt der Wein auf den Markt.

Der charismatische Patron Charles Perez schafft es immer wieder, seinen starken Charakter auch den Weinen zu verleihen. Seine Einzigartigkeit, die Qualität und Kraft seiner Weine 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 versiegenderm Elan!»

Trinkempfehlung

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

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

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

