

Maël / Mas de la Devèze



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Tautavel / AOP Côtes du Roussillon
Traubensorten:	60 % Grenache noir, 20 % Syrah, 20 % Mourvèdre (ca. 65-jährige Rebstöcke) (Agriculture raisonnée)
Ertrag:	15 – 20 hl/ha, Handlese
Produktion:	limitierte Auflage von nur 6'800 Flasch (75 cl) und 500 Magnumflaschen jährlich! die Trauben werden mehr als ein Jahr in französischen Barriques von 300 und 400 Litern sowie in demi-muids ausgebaut.
Auszeichnung:	Guide Hachette des Vins 2022: 2 étoiles (**)! (JG 2019)
Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Grösse:	75 cl, 150 cl



Degustation

Auge:

Kräftiges dunkles Rubinrot mit purpur-schwarzen, glänzenden Reflexen.

Nase:

Dieser Jahrgangswein zeigt eine sehr angenehme, verführerische Nase! Ein intensives und elegantes Bouquet entströmt dem Glas: Aromen von Pflaumen, verschiedenen Gewürzen und schwarzen Oliven geben ihm eine spannende Vielfalt. Dazu gesellt sich diskret ein wenig Lakritze.

Mund:

Das Tal des Maury in Tautavel ist wild und ursprünglich, genauso präsentiert sich auch Maël: kraftvoll, sonnenverwöhnt und mit einem unverwechselbaren Charakter. Trotzdem ist es dem Winzerehepaar Nathalie und Simon Hugues gelungen, dieser Wildheit und Kraft die Ecken zu schleifen, so dass er verführerisch und mit einer offensichtlichen Eleganz aufwartet. Die Aromen Pflaume und schwarze Oliven widerspiegeln das Dunkle, Ursprüngliche. Dazu gesellen sich schöne mineralische Noten und Gewürze, die zusammen mit den Tanninen harmonisch eingebunden sind und eine angenehme Frische erkennen lassen. Die von der Sonne verwöhnten Trauben geben den Ton an, sind jedoch nicht süss, sondern bieten einen intensiven Abgang mit einer grossen Finesse; der exzellente Mix von süss – würzig – mineralisch zeugt vom Können des Winzers.

Seit zehn Jahren bewirtschaften Nathalie und Simon ihr Mas de la Devèze und haben sich gut mit dem mediterranen Klima arrangiert. Wo früher fast nur süsse Weine hergestellt wurden wegen der vielen Sonnenstunden hergestellt wurden, haben sie sich mit viel Fingerspitzengefühl diesen Bedingungen angenähert und sich einen Namen geschaffen.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Wild und Schaf sowie zu aromatischem Käse (tomme de brebis).

Accord mets-vin :«L'agneau catalan, La cargoldada (escgargots), la boutifarre et autres charcuteries artisanales, les anchois à la catalane, l'ouillade, les boles de picolat.

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