

Mas Gabinèle Rarissime Rouge 2018 / Le Prieuré Saint Sever

Herkunft:	Laurens / AOP Faugères (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	75 % Syrah, 15 % Grenache, 10 % Mourvèdre (ältere Rebstöcke von 30 - 60 Jahren)
Ertrag:	25 - 30 hl/ha, Handlese
Ausbau:	während 16 Monaten in neuen Barriques.
Auszeichnung:	Guide Hachette des Vins Français 2019: 1 étoile (*)
Produktion:	limitierte Auflage von nur 7'400 Flaschen weltweit!
Lagerfähigkeit:	12 Jahre
Grösse:	75 cl, 150 cl

Degustation

Auge:
Dunkles, kräftiges Granatrot mit violett-glänzenden Reflexen.



Nase:
Schon beim ersten Auftakt setzt der Mas Gabinèle Rarissime Rouge Massstäbe: ein intensives Bouquet zeugt von seiner Leichtigkeit und seinem Selbstvertrauen. Fruchtaromen von reifen roten und schwarzen Früchten der Kirschen und Zwetschgen stehen im Vordergrund. Dazu als Kontrapunkt Pfeffernoten und der subtile Duft von Schiefer – abgerundet durch den Kakaogeschmack. Sehr spannend und anregend!

Mund:
Wie stark das Wetter die Arbeit der Winzer beeinflusst, davon kann Winzer Thierry Rodriguez ein Lied singen. War es 2017 noch die grosse Trockenheit, waren die Voraussetzungen 2018 wiederum völlig andersartig. Durch den eher kühlen und feuchten Frühling kämpften die Winzer mit dem gefürchteten Mehltau, der den Grenache- und Carignan-Trauben deutlich zusetzte. Hingegen schien das Wetter die Syrah- und Mourvèdre-Trauben geradezu im Wachstum zu beflügeln. Thierry Rodriguez ist ein alter Fuchs und lässt sich dadurch nicht beeinflussen; er hat den Syrah-Anteil in seiner 2018-er Cuvée erhöht, was dem Rarissime noch mehr Eleganz und Würze verleiht.

Der erste Schluck Rarissime ist sinnlich und intensiv zugleich, stimmt ein in das aussergewöhnliche Genusserlebnis. Thierry Rodriguez gelingt es immer wieder, die beiden Gegensätze von warmen und kalten Geschmacksblitzen aufleben zu lassen, um sie dann gekonnt in einem zarten Schmelz zu vereinen. Die kräftigen Fruchtnoten der Zwetschgen und Kirschen bilden einen unglaublich aromatischen Boden, der aber erst durch die vermeintlich kalten, mineralischen Düfte des Schiefers und der Würze der Kräuter im Gaumen seine Sinnesexplosion entfaltet. Der Rarissime bleibt auch im Abgang langanhaltend und dicht bis zum letzten Tropfen – schlicht ein Genuss!

Das Credo von Thierry Rodriguez **«Quand c'est bon, c'est bon!»** mag überheblich tönen, zeugt aber von seinem Anspruch an sich selbst und an seine Winzerkunst, das Optimum hervorzukitzeln. Die zahlreichen Auszeichnungen für den Rarissime verdeutlichen die Qualität des edlen Tropfens. Zusätzlich liess Rodriguez sein Weingut mit dem Siegel HVE – Haute valeur environnementale – zertifizieren. Damit ist festgelegt, dass keine Pestizide in den Weinen gemessen werden sowie der Betrieb zum Erhalt und zur Förderung der Biodiversität beiträgt.

Trinkempfehlung

Die Vielfältigkeit dieses Weines lädt ein, verschiedene Gerichte dazu auszuprobieren: Dunkles Fleisch, Lamm oder Wild, zu rezentem Käse (Manchego, pas trop sec).

«Pourquoi manger avec ce vin? On peut très bien le siroter (tranquille comme Baptiste) par un soir d'été sous la tonnelle au moment où son ombre n'est plus utile car le soleil s'est déjà couché.»

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt 1 – 2 Stunden vor Genuss karaffieren!