

Mas Gabinèle Rarissime Rouge 2019 / Le Prieuré Saint Sever



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Laurens / AOP Faugères (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	50 % Syrah, 40 % Mourvèdre, 10 % Grenache (ältere Rebstöcke von 30 - 60 Jahren)
Ertrag:	25 - 30 hl/ha, Handlese
Ausbau:	während 16 Monaten in neuen Barriques.
Auszeichnungen:	Decanter World Wine Awards: Médaille d'Argent, 19 points! Jancis Robinson by Jancis Robinson: 17 points! International Wine Challenge: Médaille de Bronze!
Produktion:	kleine Auflage von nur 18'000 Flaschen weltweit!
Lagerfähigkeit:	bis 2029 (Die Cuvée Mas Gabinèle Rarissime 2019 sollte unbedingt gelagert werden. Sie wird ab Januar 2022 genussbereit sein und ihr volles Potenzial Mitte 2023 entfalten.)
Grösse:	75 cl, 150 cl

Degustation



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

Nase:
Welch intensives Bouquet des Mas Gabinèle Rarissime Rouge: von der ersten Sekunde an verzaubert er alle Sinne mit seiner Vielfalt und Tiefe. Herrliche Fruchtaromen von reifen roten und schwarzen Früchten der Burlat-Kirschen stehen im Vordergrund. Dieser Dominanz treten gekonnt die leichten Mirabellen und ein Hauch Mango entgegen sowie als Abrundung Pfeffernoten und mineralischer Schiefer. Die Balance macht es aus – sie ist Thierry Rodriguez wiederum sehr gelungen!

Mund:
Wetterkapriolen sind mittlerweile eine der bedeutendsten Voraussetzungen im Weinbau, Thierry Rodriguez ist ein Meister darin, diese Unwägbarkeiten in sein Handwerk mit einzubinden. Üppige Feuchtigkeit im Herbst-Winter 2018, gefolgt von früher Trockenheit sowie ungewohnter Wärme im Frühling gaben dem Winzer einen ersten Hinweis auf seine Traubenernte: frische Aromen, dazu konzentrierte Früchte, gute Qualität – und schon beginnt Thierry Rodriguez zu arbeiten.

Der erste Schluck Rarissime ist intensiv – zieht den Geniesser sofort in den Bann: Herrliche kräftige Fruchtaromen von reifen schwarzen Früchten beherrschen den Gaumen. Dazu gesellen sich die mineralischen, kälteren Elemente des Schiefers und die Würze von Kräutern und Pfeffer, welche die Süsse gekonnt zurücknehmen und sie in einem ungewöhnlichen Schmelz vereinen. Diese Balance zwischen warm und kalt, Frucht und Säure gelingt dem Winzer wie keinem anderen. Das Tüpfli auf dem Wein ist der Hauch von leichten Mirabellen und Mango, welche nochmals neue Sinnesblitze bescheren – ein wahrhaftiger Genuss! Der Rarissime bleibt auch im Abgang langanhaltend und dicht bis zum letzten Tropfen.

Rarissime ist gleichgesetzt mit sinnlichem und intensivem Genuss auf höchster Stufe oder wie der Winzer dazu sagt: **«Quand c'est bon, c'est bon!»**

Trinkempfehlung

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

«Grives sur canapé, saltimbocca (ne pas oublier la sauge), brillat savarin truffé.»

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