

Mas Gabinèle Rarissime Rouge 2020 / Le Prieuré Saint Sever



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Laurens / AOP Faugères (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	60 % Syrah, 30 % Mourvèdre, 10 % Grenache (ältere Rebstöcke von 30 - 60 Jahren)
Ertrag:	25 - 30 hl/ha, Handlese
Ausbau:	während 16 Monaten in neuen Barriques.
Auszeichnungen:	Vinalies Internationales 2022: Médaille d'Or! Guide Hachette des Vins 2022: 1 étoile (*) Concours Mondial de Bruxelles 2022 : Médaille d'Argent Decanter World Wine Awards 2022: Médaille d'Argent (91 pts.) International Wine Challenge 2022: Médaille d'Argent (90 pts.) Jancis Robinson, par Tamlyn Currin: 17 points Jancis Robinson, par Jancis Robinson : 16.5 points
Produktion:	kleine Auflage von nur 18'000 Flaschen weltweit!
Lagerfähigkeit:	12 Jahre (Die Cuvée Mas Gabinèle Rarissime 2020 sollte unbedingt gelagert werden. Sie wird ab Januar 2023 genussbereit sein und ihr volles Potenzial Mitte 2024 entfalten.)
Grösse:	75 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, auch das Jahr 2019 war eine echte Herausforderung. Schwierige Voraussetzungen im Oktober und November mit viel Regen, anschliessend folgte ein milder Winter. Durch den eher kühlen und feuchten Frühling und die starken Regenfälle im April kämpften die Winzer mit dem gefürchteten Mehltau, der den Grenache- und Carignan-Trauben deutlich zusetzte.

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 hervor zu kitzeln. 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).

«**Tajine d'agneaux aux gombos, tome de brebis des Pyrénées.**»

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