

## Mas Janeil Rouge / Mas Janeil

<b>Herkunft:</b>	Tautavel / AOP Côtes-du-Roussillon-Villages (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	60 % Grenache, 20 % Carignan, 10 % Syrah, 10 % Mourvèdre (ca. 35-jährige Rebstöcke)
<b>Ertrag:</b>	25 hl/ha, Handlese
<b>Ausbau:</b>	während 10 – 12 Monaten in Barrriques de chêne français, 50 % vom Traubengut in neuen Barriques und 50 % in Holzfässern von einem Jahr.
<b>Auszeichnung:</b>	<b>Miguel Hudin: 92 Punkte!</b>
<b>Produktion:</b>	limitierte Auflage von nur 7'000 Flaschen weltweit!
<b>Lagerfähigkeit:</b>	7 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl

### Degustation



#### Auge:

Glänzendes, tiefes Dunkelrot.

#### Nase:

Ein Rotwein mit kräftigem und würzigem Bouquet. Er besticht durch feine Aromen von roten Früchten – in Kombination mit Garrigue-Kräutern und verschiedenen Gewürzen. Das raue Klima am Fusse der Pyrenäen scheint sich auch in der Nase widerzuspiegeln.

#### Mund:

Eine grosse Kälte und Trockenheit im Winter 2018 gefolgt von einem nassen Frühling bis in den Juni setzten den Reben im Jahr 2019 stark zu (Mildiou) und liessen den Ertrag massiv einbrechen. Aufgrund der starken Regenfälle konnten die Rebstöcke jedoch genug Wasser speichern und mussten während des heissen und trocknen Sommers nicht allzu fest leiden. Trotz schwierigen Verhältnissen, ist es François Lurton gelungen einen eleganten und reichhaltigen Rotwein aus dem Tal des Agly, am Fusse der Pyrenäen zu vinifizieren.

Erstaunlich, wie elegant und reichhaltig der Mas Janeil Rouge überzeugt. Der würzige Auftakt zeugt von der Kraft und dem Stehvermögen, welches die Reben in dieser kargen Gegend haben müssen. Dennoch präsentiert er sich erstaunlich Vielfältig und von grosser Eleganz. Diese Spezialität ist sehr ausgewogen, üppig und doch frisch. Ein intensiver und langer Abgang macht Lust auf ein Gläschen mehr. Mit diesem Wein beweist François Lurton sein grosses Können, man darf ihn gewiss zu den grossen Winzern Frankreichs zählen! Eine wahre Spezialität aus dem Süden von Frankreich, eine spannende Ergänzung zum gleichnamigen «weissen Bruder»!

### Trinkempfehlung

Ideal zu einem Champignon-Risotto, rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, Ente, zu Wildschwein-Eintopf oder Käse.

**«Risotto aux champignons, magret de canard, côte de bœuf, civet de sanglier.»**

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 17° C / Wein vor Genuss unbedingt karaffieren!