

# Tombé du Ciel / Mas de Figuiier



TROUVAILLES  
DE FRANCE

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>       | Vacquières / AOP Pic Saint-Loup (Languedoc-Roussillon)   |
| <b>Traubensorten:</b>  | 90 % Syrah, 10 % Cinsault (ca. 15 – 40-jährige Rebstöcke)<br><b>(AB Agriculture Biologique)</b>  |
| <b>Ertrag:</b>         | <b>12 hl/ha, Handlese</b>  |
| <b>Ausbau:</b>         | Die Hälfte der Syrah-Trauben wurde während 14 Monaten in neuen Barriques ausgebaut, nicht filtrierter Wein, ein Restdepot ist möglich. |
| <b>Produktion:</b>     | <b>limitierte Auflage von nur 1'600 Flaschen jährlich!</b>   |
| <b>Auszeichnung:</b>   | wurde aufgrund der kleinen, limitierten Auflage an keinem Concours vorgestellt.  |
| <b>Lagerfähigkeit:</b> | 10 Jahre   |
| <b>Grösse:</b>         | 75 cl  |



## Degustation

### **Auge:**

Kräftiges, tiefes Rot mit purpur-glänzenden Reflexen.

### **Nase:**

Dieser Rotwein **Tombé du Ciel** ist sehr intensiv und durchdringend. Würzige Noten steigen in die

Nase und verbinden sich perfekt mit dem Duft von schwarzen Früchten (Confits). Darunter schwingen diskrete Holznoten und Röstaromen mit, präsent aber keineswegs zu aufdringlich.

### **Mund:**

Diese Trouvaille ist speziell – nicht nur durch die ausserordentliche Qualität, sondern auch in ihrer Entstehungsgeschichte: Der Hagelsturm im August 2016 hat die Hälfte der Syrah-Traubenernte des Pic Saint-Loup-Gebietes zerstört. Trotz der Katastrophe für viele Winzer, hat sich dieses Ereignis für die Weinliebhaber als Glücksfall erwiesen. Winzer Gilles Pagès hat diesem katastrophalen Ereignis ein Schnippchen geschlagen und mit dem sehr geringen Ertrag seiner Syrah-Trauben eine ausserordentliche Trouvailles gekeltert.

Tombé du Ciel ist tatsächlich «vom Himmel gefallen», ist von einer seltenen Tiefe und Eleganz. Die Qualität ist spürbar in jedem Schluck Wein und widerspiegelt vortrefflich das Terroir Pic Saint-Loup mit seinem Lehm-Kalkboden. Die warmen Früchte von Cassis und Brombeeren vereinen sich vortrefflich mit würzigen Noten, fliessen samtig und aromenreich den Gaumen hinunter. Tombé du Ciel ist tiefgründig und komplex, lässt die Holznoten und Röstaromen in den langanhaltenden Abgang miteinfließen – **wirklich ein himmlisches Erlebnis bei jedem Tropfen!**

## Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Wild und aromatischem Käse.

**«Gibiers, gardianne de taureau, magret de canard aux figues, côtes de boeuf, Cuisine du Monde (Asiatique, Créole ....)».**

Ausschanktemperatur: 16 – 18 ° C / Wein unbedingt karaffieren!