

The Guardian / Domaine de la Pertuisane

Herkunft:	Maury / IGP Côtes Catalanes (Roussillon)
Traubensorten:	100% Grenache Gris (uralte Rebstöcke)
Ertrag:	12 hl/ha, Handlese.
Ausbau:	Der Wein wird kühl vergoren und dann etwa 8 Monate lang in neutralem französischem Eichenholz gereift.
Produktion:	Kleine, limitierte Auflage, in der Regel nicht mehr als 10 Fässer pro Jahr.
Auszeichnungen:	Frühere Jahrgänge wurden von Wine Advocate Jeb Dunnock mit 90-94 bewertet. 2020 muss noch bestätigt werden.
Lagerfähigkeit:	8 - 10 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation

Auge:
Brillantes, silberfarben reflektierendes Gelb.

Nase:
In der Nase nimmt man delikate Aromen von weissen Blumen wahr, die unterstrichen werden von dezenten Holznoten und etwas reifen Aprikosen sowie zarten Fenchel Noten.

Mund:
Der Wein wirkt dank der hohen Mineralik sehr frisch und spannend! Am Gaumen zeigt sich der «Wächter» wunderschön ausbalanciert. Eine leichte Öligkeit paart sich mit lebhaften Zitrusnoten, Fenchelcharakteristik mit einem Hauch Sahne und grüner Pflaume. Dazu gesellen sich Kräuter- und Gewürz-Aromen sowie eine Mineralität, die eine der Markenzeichen von Grenache Gris ist. Alles unterstützt durch eine gute Säure und einen langen, leicht honigsüßen Abgang. Was für ein Genuss!

Als einer der Einzigen auf der Welt, liess Richard Case für diesen einzigartigen Weisswein, Barriques aus Chromstahl bauen. Da dieser Weisswein den Ruf als einer der Besten der Welt genießt und die Trauben an uralten Stöcken wachsen, muss die Kellertechnik hochpräzise sein, um diese Qualität zu erreichen. Ein Weisswein von Weltklasse, **geniessen Sie diesen während einem schönen Gespräch oder zu einem hervorragenden Essen.**

Trinkempfehlung

Ideal zu weissem Fleisch, Meeresfrüchte, Sommergerichte, Fisch sowie vegetarischen Gerichten.

Ausschanktemperatur: 11 - 12° C / Wein kühl servieren!

