

## Mas Gabinèle Faugères Rosé / Le Prieuré Saint Sever

<b>Herkunft:</b>	Laurens / AOP Faugères Rosé (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	50% Grenache, 50 % Mourvèdre (ältere Rebstöcke von 30 – 60 Jahren) HVE (certifié Haute Valeur Environnementale) Niveau 3
<b>Ertrag:</b>	20 hl/ha, Handlese
<b>Ausbau:</b>	40 % der Cuvée werden in Fässern vinifiziert und ausgebaut.
<b>Produktion:</b>	Limitierte Auflage von nur 2'600 Flaschen jährlich!
<b>Lagerfähigkeit:</b>	
<b>Alkohol:</b>	14,5% vol.
<b>Grösse:</b>	75 cl

Ein atypischer Jahrgang, geprägt von einer aussergewöhnlichen Trockenheit von 8 Monaten vor der Lese. Von September 2022 bis September 2023 fielen 250 mm Niederschlag statt der üblichen etwa 500 mm in einem „normalen“ Jahr. Der Frühling und der Sommer waren warm, ja sogar sehr warm, mit einem Westwind, der die Beeren austrocknete. Das Ergebnis waren sehr kleine Trauben mit sehr wenig Saft und somit einem sehr geringen Ertrag von etwa 21 Hektolitern pro Hektar (Ernte von 480 Hektolitern auf 23 Hektar Rebfläche).



### Degustation

Wir alle wissen, dass Thierry ein liebenswerter Rebboussier ist (Rebboussaïre in der okzitanischen Sprache). Er hat diesen Rosé durchgesetzt, der farbintensiver ist als üblich. Aber er entspricht eher seinen Kindheitserinnerungen an das Languedoc.

#### **Auge:**

Kräftige, erdbeerrote Farbe.

#### **Nase:**

Die Nase erinnert an einen herrlich frischen Obstsalat aus roten Beeren, geprägt von Aromen von Kirsche, Waldhimbeere und Johannisbeere.

#### **Mund:**

Der Mund ist fest auf einer schönen Säure, einer salzigen Substanz und einer echten Cremigkeit lagert.

#### **Trinkempfehlung**

Ein vielseitiger Speisenbegleiter für das ganze Sommermenü: von Brasucade, Bergwurstwaren und Rinderrippen bis zu thailändischem Salat, Sushi oder Tatar – dieser Wein harmoniert mit unterschiedlichsten Aromen.

Ideale Ausschanktemperatur: 12 – 14° C / Wein nicht zu kalt servieren!