

Mas de Daumas Gassac Rouge

St Guilhem-le-Désert IGP – Cité d'Aniane, V. Guibert de la Vaissière

Ausgezeichnete Cuvée, die Geduld belohnt

Beschreibung:
Als Aimé und Véronique Guibert 1970 das abgeschiedene Anwesen im Gassac-Tal entdeckten, erkannte der renommierte Geologe Henri Enjalbert das außergewöhnliche Potenzial der kargen, hervorragend drainierten Böden. Gemeinsam mit den kühlen Luftströmungen vom Larzac-Plateau schaffen sie ein für das Languedoc einzigartiges Terroir, in dem die Trauben trotz mediterraner Sonne bemerkenswerte Frische bewahren. Die Reben wachsen in kleinen, von Wald und Garrigue umgebenen Parzellen und werden von Hand gelesen. Das Rückgrat des roten Mas de Daumas Gassac bildet Cabernet Sauvignon, ergänzt durch eine Vielzahl weiterer Rebsorten und behutsam in überwiegend gebrauchten Barriques ausgebaut, damit Frucht und Herkunft unverfälscht zur Geltung kommen. Das Ergebnis ist ein unverwechselbarer, langlebiger Südfranzose, der mediterrane Kraft und Würze mit erstaunlicher Finesse verbindet – und längst zu den Kultweinen des Languedoc zählt.

Aromenprofil:
(st) Dichtes Purpiur mit rubinen Reflexen. Waldbeeren und konzentrierte Pflaumen in der komplexen Nase, Brombeeren und feine Brotkrustentöne. Samtiger Gaumen mit viel blauer Frucht, nun auch feine Mineralik, schönes Wechselspiel zwischen edler Würze, zartpelzigem Stoff und blaubeeriger Frucht, kompakte Tannine und unverkennbare Adstringenz, ein echter Charakterwein, perfekt zu kräftigen Speisen und Hartkäsen.

Passt zu:
Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	V. Guibert de la Vaissière
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	2029–2044
Rebsorte(n):	84% Cabernet Sauvignon, 6% Andere Rebsorten, 4% Merlot, 2% Pinot Noir, 2% Pet 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0497024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mas de Daumas Gassac Rouge

St Guilhem-le-Désert IGP – Cité d'Aniane
V. Guibert de la Vaissière

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	84% Cabernet Sauvignon, 6% Andere Rebsorten, 4% Merlot, 2% Pinot Noir, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	2029–2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch