



## Mas de Daumas Gassac Rouge

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

Ausgezeichnete Cuvée von der Kult-Domaine

### Beschreibung:

Mas de Daumas Gassac ist ein renommiertes Weingut in der Region Languedoc im Süden Frankreichs. Es wurde 1970 von Aimé und Véronique Guibert gegründet und hat sich seither einen Ruf als "Grand Cru des Languedoc" erworben. Das Weingut befindet sich in der Nähe des Dorfes Aniane und genießt eine einzigartige geografische Lage in einem Tal, das von der Gassac-Schlucht und dem Fluss umgeben ist.

### Degustationsnotiz:

(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.

### Servierempfehlung:

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:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** 84% Cabernet Sauvignon, 5% Pinot Noir, 3% Andere Rebsorten, 2% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Tannat, 2% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0497021

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Mas de Daumas Gassac Rouge**

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

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	84% Cabernet Sauvignon, 5% Pinot Noir, 3% Andere Rebsorten, 2% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Tannat, 2% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.