



2019 Mas de Daumas Gassac Rouge

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

Degustationsnotiz:

Intensives Granat mit violetter Schimmer, im Duft reife dunkle Beerenfrucht, Edelholzwürze, Orangenzenen, wilde Kräuter. Am Gaumen mit toller Fülle und Fruchtdruck, verschwenderischer Fruchtcocktail von Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren, dunklen Kirschen mit satter Extraktsüße, perfekt reifen und feinsten Tanninen sowie einer mineralischen Eleganz, die diesem Wein auch immer zu eigen ist. Ganz großer Wein des Südens, der mit Flaschenreife noch weiter gigantisch zulegen wird.

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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Mas de Daumas Gassac
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	78% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Pinot Noir, 3% Petit Verdot, 3% Tannat, 2% Malbec
Artikelnummer:	0497019

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
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	78% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Pinot Noir, 3% Petit Verdot, 3% Tannat, 2% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.