



2020 Mas de Daumas Gassac Blanc

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

Grandioser Stoff von einer Weingutslegende

Beschreibung:

Goldgelb mit grünen Reflexen, intensive Pfirsich- und Honignote in der Nase, reife Birne am Gaumen, insgesamt sehr dicht und aromenreich. Die Reben stehen auf kalkreichen Parzellen bis 700 Meter – nur so lässt sich der Ausnahme-Mix von Kraft und kühler Eleganz erklären. Mikroskopisch kleine Erträge sorgen für ein meisterlich balanciertes Aromen-Säurespiel. Ein unverwechselbares Weißwein-Unikat, das auch jung schon Spaß macht, aber auch wunderbar reifen kann.

Degustationsnotiz:

Recht kräftiges Goldgelb, im Duft Orangen, Aprikosen und frische Wildkräuter. Im Mund dann saftige Fülle, ungemein ausladend, cremig und zugleich vielschichtig. Trotz der Kraft niemals ermüdend, sondern extrem fein gewoben bis in den langen Abgang. Jetzt so jung genossen dekantieren und ein großes Glas verwenden. Ein exzellenter und vielseitiger Speisenbegleiter. Kann super reifen.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Mas de Daumas Gassac
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	5 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	28% Viognier, 23% Petit Manseng, 20% Chardonnay, 12% Chenin Blanc
Artikelnummer:	1091020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mas de Daumas Gassac Blanc

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

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	28% Viognier, 23% Petit Manseng, 20% Chardonnay, 12% Chenin Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren