



## 2020 Mas de Daumas Gassac Rouge

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

Ausgezeichnete Cuvée von der Kult-Domäne der Familie Guibert aus Aniane

### 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:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Mas de Daumas Gassac
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2039
<b>Rebsorte(n):</b>	71% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah, 5% Tannat, 4% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 2% Pinot Noir, 2% Malbec
<b>Artikelnummer:</b>	0497020

## 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>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	71% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah, 5% Tannat, 4% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 2% Pinot Noir, 2% Malbec
<b>Trinkreife:</b>	2025–2039
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.