



2021 Mas de Daumas Gassac Rouge

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

Degustationsnotiz:

(st) Dichtes Purpür 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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Mas de Daumas Gassac
Bewertung(en):	Score 19/20, James Suckling 94/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	2026–2040
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

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	84% Cabernet Sauvignon, 5% Pinot Noir, 3% Andere Rebsorten, 2% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Tannat, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	2026–2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.