



Mas de Daumas Gassac Rouge

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

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

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 Purpurrot 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

Produzent: V. Guibert de la Vaissière

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2039

Rebsorte(n): 71% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah, 5% Tannat, 4% Merlot, 3% Cabernet Franc, Verdot, 2% Pinot Noir, 2% Malbec

Artikelnummer: 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

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20, Parker 93/100
Rebsorte(n):	71% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah, 5% Tannat, 4% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 2% Pinot Noir, 2% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.