



IGP ST-GUILHEM-LE-D., MAS DE DAUMAS GASSAC ROUGE (37.5 CL) – 2019

HERKUNFT

LANGUEDOC-ROUSSILLON

BEZEICHNUNG

IGP ST-GUILHEM-LE-
DÉSERT

WEINGUT

MAS DE DAUMAS GASSAC

REBSORTENBESTAND

80% DE CABERNET
SAUVIGNON ASSOCIÉS À
UNE COLLECTION DE 10
CÉPAGES DIFFÉRENTS.

LANGLEBIGKEIT

2020 - 2039

SPEISEN - WEINE

LAMMKARREE, CREME
AUS SPALTERBSEN MIT
KÜMMEL - ENTENBRUST
MIT HONIG UND
SHERRY-ESSIG - REH-
NÜSSE.



KOMMENTAR ZUR VERKOSTUNG

Er ist noch diskret, aber man kann bereits eine echte Persönlichkeit spüren, die von köstlichen Noten schwarzer Früchte mit einem Hauch von geröstetem Kakao geprägt ist - eine Assemblage, die schon in ihrer Jugend eine herrliche Komplexität aufweist. Am Gaumen zeigt sich eine große Kraft, aber ohne es an Frische fehlen zu lassen, mit einer eleganten Struktur. Die Konzentration und das Tanningerüst werden durch die Säure und die Frucht perfekt ausbalanciert.

Andrew Jefford : 92/100 ; James Suckling : 93/10.



ÖNOLOGIE

Mas de Daumas Gassac liegt inmitten des Arboussas-Massivs auf einem tiefen, perfekt drainierten Boden, der arm an Humus und pflanzlichen Stoffen und reich an Mineraloxiden ist. Dieses Terroir entstand bei der Anhäufung von Gletscher-Sandstein durch den Wind während der Riss-, Mindel- und Guntz-Eiszeit.



WEINBAU

Klassische Weinbereitung im Médoc - lange Maischegärung - keine Filtrierung. Ausbau zwischen 12 und 15 Monaten in Eichenfässern (1 bis 7 Jahre alte Barriques).