Roc des Anges

Llum, Côtes Catalanes blanc IGP

, 750 ml

France,

9910235088

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Dorade Royale mit Fenchel, Safran & Zitronenthymian (Fisch)

Gambas à la Plancha mit Aioli & gegrillter Zitrone (Meeresfrüchte)

Gemüse-Tian mit Zucchini, Tomate & Aubergine (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 29.11.2025

Information
„Llum“, zu Deutsch „Licht“, ist eine Cuvée aus Grenache gris und Grenache blanc von bis zu 100 Jahre alten Reben sowie einem kleineren Anteil Macabeu, Carignan gris, Carignan blanc und Malvoisie. Die Sorten stehen in der Region Piémont Pyrénéen Oriental teils auf Schieferboden, ockerfarbenem Ton und Kalkstein in den Terrassen des Flusses Agly. Sie wurden spontan vergoren und in gebrauchten Barriques und Tonneaux ausgebaut. „Llum“ ist ein Wein, der seinem Name alle Ehre macht. Wenn man durch den Süden Frankreichs reist, findet man jede Menge Weißweine, die eher behäbig, dicht, kraftvoll und schwer sind. Nicht so bei Marjorie Gallet. Sie lässt gleichsam Burgunder im Roussillon entstehen, und zwar mit südfranzösischen Sorten. Früher waren es beim „Llum“ nur Grenache gris und Macabeu, heute sind ein paar Sorten dazu gekommen. Es ist der weiße Gutswein des Hauses.
Farbe
leichtes Strohgelb

Nase
„Llum“ ist auch mit dem Jahrgang 2023 wieder ein wunderschöner, sinnlicher und zugleich frischer Wein. Er verbindet den Duft weißer und gelber Blüten mit denen von Himbeeren und rotem Apfel, Zitronen, Grapefruits und Ananas mit nassem Gestein, etwas Salzlake, einem Anflug von Feuerstein und Tonic Water.

Gaumen
Auch am Gaumen ist das ein sinnlicher, saftiger und eleganter Wein, der – typisch für das Weingut – eine gelungene Mischung aus Roussillon und Burgund erzeugt. Der Holzeinsatz ist gekonnt zurückhaltend und fein, die Frucht rund und weißfleischig mit reifer Birne, wiederum etwas Ananas und zitrischen Noten. Die Säure ist großartig, agil, druckvoll, intensiv und harmoniert perfekt mit den anderen Komponenten. Wunderschön!