

 **Roc des Anges**

*Pi Vell, Côtes Catalanes
blanc IGP*

 , 750 ml

 France,

 9910235047



Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 5.9 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Gegrillte Artischocken mit Couscous und Labneh

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Schwertmuscheln mit Petersilie, Zitrone

und Knoblauch

(Meeresfrüchte)

Ferkelbauch vom Grill mit Fenchel-Krautsalat

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 07.06.2021

Bordthäuser

Fokussiert, puristisch und klar im Antrunk nimmt er schnell Fahrt auf. Als haptisches Erlebnis setzt er auf dieses besondere Mundgefühl, das karge Mineralik mit gaumenkitzelnder Adstringenz und vibrierender Säure zum Trinkvergnügen erster Güte vermählt. Salzig mit linearem Fluss ist er ein muskulöser Busche mit sehnig schlanker Statur. Duftig, schwebend und ätherisch mit enormer Länge bei kühlem Nachhall.

Marjorie und Stéphane Gallet lernten sich auf der Agrarhochschule in Perpignan kennen, gingen jedoch erst einmal getrennte Wege. Erst die gemeinsame Passion zu Pferden und später dem Wein brachte sie wieder zusammen. Stéphane arbeitete damals in einem größeren Betrieb im Maury, während Marjorie in Calce bei Gauby erste praktische Erfahrung in der Biodynamie sammelte. In 2003 lieh sie sich Geld von Freunden und machte sie sich damit selbständig. Das Areal hieß eigentlich Roc Blanc, benannt nach einer weissen Quartzader, die aus dem schwarzen Schiefer herausragt. Marjorie entschied sich jedoch für die Umbenennung in Roc des Anges, zu Deutsch: Engelsfelsen. Mittlerweile gehört die Kellerei zu den ersten Adressen der Region und umfasst 30 Hektar Reben auf einem Mosaik unterschiedlicher Böden.

Der Pi Vell ist benannt nach einer alten Kiefer auf dem Pic de Bugarach, dem höchste Gipfel in den Corbières-Bergen. Auf einer Höhe von 260 Metern bietet sich dort ein exzellenter Blick auf die Pyrenäen. Die Weingärten aus dem Pflanzjahr 1947 sind zu 100% mit Macabeu bestockt, der dort auf reinem Schiefer wächst. Wind, Fels und Licht kondensieren in der Textur und einzigartigen Mineralik dieses Weines.

Farbe:

Helles Zitronengelb mit leuchtenden Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt der 2019 Pi Vell die Essenz der Macabeu ohne sich in Schwatzhaftigkeit zu verlieren. Wilder Fenchelpollen, etwas Anis und grüne Mandarine werden balanciert durch weißen Pfeffer, Muskatblüte, Estragon und gestossene Austernschalen. Um schneller an diese Informationen zu gelangen empfiehlt es sich, dieses Macabeu-Monument kopfüber in die Karaffe zu stürzen und auf keinen Fall zu kalt zu servieren.

Mund:

Fokussiert, puristisch und klar im Antrunk nimmt er schnell Fahrt auf. Als haptisches Erlebnis setzt er auf dieses besondere Mundgefühl, das karge Mineralik mit gaumenkitzelnder Adstringenz und vibrierender Säure zum Trinkvergnügen erster Güte vermählt. Salzig mit linearem Fluss ist er ein muskulöser Busche mit sehnig schlanker Statur. Duftig, schwebend und ätherisch mit enormer Länge bei kühlem Nachhall.