

 **Vinyes d'en Gabriel**

Mans de Samsó

 , 750 ml

 Spain,

 9930000647



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Lackierte Ente in Hoisin-Sauce mit Sahne-Muskat-

Wirsing

(Geflügel)

Perlhuhn mit schwarzem Perigord-Trüffel und

Salzbutter zum Kartoffelpüree

(Geflügel)

Gebackener Kürbis mit Zimt, Muskat, Anis, Pfeffer,

Knoblauch und reifer Soja-Sauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.12.2022

Informationen zum Wein

100-jährige Reben vom Samsó a.k.a. Carineña bzw. Carignan Noir in einer kalkreichen Lage, spontan vergoren und ausgebaut in Demi-Muid. 663 Flaschen wurden erzeugt.

Farbe

mittleres Granatrot

Nase

Dieser Carignan von alten Reben duftet klar und konzentriert nach eingelegten Pflaumen, Brombeeren und Schwarzkirschen, die begleitet werden von Pinienharz und Lakritze, Anis, Fenchel und Veilchen. Dabei blitzen zudem einige sehr frische Noten von Granatapfelsaft und Orangenschalen auf.

Mund

Am Gaumen wirkt der Wein verführerisch reif, sinnlich und seidig mit einer ganz feinen Textur, die an geriebene dunkle Schokolade erinnert. Beeindruckend ist, wie die reife, aber präsente Säure zusammen mit der lebendigen Mineralität für eine kühle Ader sorgt. Das ist ein aromatischer, komplexer und präzise definierter Wein von großer Schönheit mit einem exzellent langen und intensiven Finale.