## Georg Meissner

# *Vindemiatrix, Côtes des Catalanes*

**2018, 750 ml**

**Frankreich, Roussillon**

**9910234024**

**Carignan**

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Gegrillte Auberginen mit Olivenöl, Rosmarin und Thymian**

(Vegane Gerichte)

**Wildschweinterrine mit grünem Pfeffer und Baguette**

(Wild)

**Rotbarbe mit Rindermark, Rotweinsauce, Fenchel-Tomate-schwarze Oliven-Ragout**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.09.2023

**Informationen zum Wein:**

Vindemiatrix ist der Eigenname des Sterns Epsilon Virginis im Tierkreiszeichen Jungfrau. Die Römer warteten auf sein Erscheinen am Himmel, um mit der Weinlese zu beginnen. Daher stammt das italienische Wort 'vendemmia' für Weinlese oder das französische 'vendange'. Georg Meissner kümmert sich mit viel Engagement um seine beiden Weinberge, die ursprünglich bereits gerodet werden sollten. Der 1899 gepflanzte Carignan steht auf einer Terrassenlage, umgeben von Steinmauern, Fels und Wald. Die Erträge liegen bei rund 9 hl/ha.

**Farbe:**

Gedecktes Granatrot mit deutlichen violetten Einschlüssen.

**Nase:**

Der 2018er Vindemiatrix zeigt in der Nase dunkle Fruchtaromen von Brombeere, Blaubeere, Schlehe und Zwetschge. Mit Sauerstoff kommen torfige Noten hinzu, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und Vanille, sowie duftige florale Aromen von Veilchen und wilden Rosen. Zugleich mutet er wild, ursprünglich und tiefgründig an.

**Gaumen:**

Beeindruckend ist auch seine finessenreiche und kühl anmutende Eleganz auf der Zunge, die burgundisch wirkt. Dies wird vom moderaten Alkohol noch unterstützt. Ein ungemein feiner Tropfen aus den südlichen Gefilden Frankreichs, der zupackt und pures Trinkvergnügen bereitet! Bravo, Georg Meissner!