

 **Roc des Anges**

Llum, Côtes Catalanes blanc
IGP

 , 750 ml

 France,

 9910235058

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gebackene Hähnchen im Teigmantel mit Sriracha

Mayo und Zitrone

(Geflügel)

Sommer-Frühlingsrollen mit Hoisin

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Dorade mit Fenchel-Zitronen-

Orangensalat

(Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 04.04.2023

Information

Llum, zu Deutsch *Licht*, ist eine Cuvée aus Grenache Gris – 1919 gepflanzt – sowie Macabeu und in diesem Jahrgang auch mit Grenache Blanc – 2008 gepflanzt. Die drei Sorten stehen in der Region Piémont Pyrénées auf reinem Schieferboden. Sie wurden spontan vergoren und in gebrauchtem Holz ausgebaut.

Farbe

Strohgelb

Nase

Llum ist ein Wein, der seinem Namen 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 einen *Burgunder* im Roussillon entstehen, und zwar mit südfranzösischen Sorten. *Llum* duftet nach Salzzitronen, weißem Tee, etwas Jasmin und Fenchelgrün. Hinzu kommt ein Hauch von bestem Holz, ferner eine jodige Brise neben zerstoßenem Stein.

Gaumen

Am Gaumen bietet der *Llum* eine feine Cremigkeit vom verlängerten Hefelager und wieder diese ganz feine Note von Holz, Nuss und Karamell, die aber tatsächlich nur weit im Hintergrund mitschwingt. Viel deutlicher sind die hellen, druckvollen zitrischen Noten, das Fenchelgrün, das weiße Cassis, das Salz. Das ist ein Wein mit einer beeindruckenden Spannung, mit Frische und mundwässernder Saftigkeit, der noch ganz am Anfang seiner Entwicklung steht.