

 **Roc des Anges**

*Alquimia, Vin de voile*  
*L2021/2022 VdF*

 750 ml

 Frankreich, Roussillon

 9910235087

 Grenache gris, Macabeu

Alkoholgehalt: 12,5 %



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gegrillte Dorade mit Zitronen und Fenchel**

(Fisch)

**Ofenkartoffeln mit Rosmarin, Kapern und**

**Zitronenspalten**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Sushi mit reifer Sojasauce und frischem Wasabi**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.07.2024

Information zum Wein

*Alquimia*. ist ein *vin de voile*, der also oxidativ ausgebaut wurde, da die Fässer nach der Belegung nicht mehr aufgefüllt wurden und sich eine Florschicht bilden konnte. Es ist ein Cuvée aus als Ganztrauben gepressten Grenache Gris und Macabeu, ausgebaut in gebrauchten Barriques und Tonneaux aus den Jahren 2021 und 2022.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Der *Alquimia*. profitiert zunächst erheblich von Luft. Also ab damit in die Karaffe. Da verflüchtigen sich dann auch schnell die Ester-Noten, die zu Beginn präsent sind. Dahinter kommt dann ein höchst interessanter und attraktiver Wein zum Vorschein, dessen Aroma an Salzmandeln und Walnüsse, kandierte Orangenschalen, mürbe Äpfel, Biskuits, weißes Miso und Pinienharz erinnert.

Gaumen

Am Gaumen ist der Wein trocken, anregend und lebendig mit ebenfalls salzigen, aber auch fruchtigen Aromen. Es gibt vor allem Noten von Haselnüssen, karamellisierten Äpfeln, Vanille und Honig, ohne dass der Wein behäbig oder schwer wirken würde. Im Gegenteil: Die durch das Schieferterroir bedingte Säure verleiht dem Wein eine subtile Frische und eine volle, samtige Textur. Das ist ein oxidativer Weißwein von großer Eleganz.