

## Roc des Anges

# *Isabal, Côtes Catalanes rouge* **IGP**

 2021, 750 ml

 Frankreich, Roussillon

 9910235075

 Carignan

**Alkoholgehalt:** 12,50,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Miso-Auberginen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Entrecôte auf Sellerie-Kartoffel-Püree mit Kapern  
und schwarzen Oliven**

(Fleisch)

**Hirsch-Filet auf Polenta mit Brombeer-Jus**

(Wild)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.04.2023

## Information

Carignan, der im Jahr 1913 in der nach Nordosten ausgerichteten Einzellage Las Trabasseres in der Region Piémont Pyrénées auf reinen Schieferboden gepflanzt wurde, spontan vergoren und in gebrauchtem Holz ausgebaut.

## Farbe

Purpurrot mit violetten Reflexen

## Nase

Bisher war der Wein unter seinem Lagennamen *Las Trabasseres* bekannt. Jetzt heißt er *Isabal*. Der Wein von 110 Jahre alten Rebstöcken duftet gleichzeitig intensiv und reif sowie klar und frisch. Er erinnert an Brombeeren und Maulbeeren, Sauerkirschen und ein wenig Cassis in Verbindung mit Garrigue, fermentiertem Kardamom und dunklen Tabakblättern. Dazu kommen etwas Minze und dunkler Stein.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Carignan frisch, saftig und intensiv mit einem klaren Ausdruck von einer dunklen, aber knackig saftigen Frucht, ferner von Stein, Garrigue und feinem Holz. Die uralten, tiefwurzelnden Reben bringen eine pulsierende Schiefer-Mineralik an den Gaumen, die von einer lebendigen Säure begleitet wird. Der Wein hat Tiefe, bleibt aber gleichzeitig schwerelos, zart, fein und ist doch gesegnet mit Extrakt und einer seidigen Gerbstoff-Textur wie auch einem ätherisch minzigen Oberton.