## Georg Meissner

# *Serrat de la Plane VdF*

**2020, 750 ml**

**Frankreich, Roussillon**

**9910234025**

**Grenache**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 14,0 % |
| **Gesamtsäure:** | 4.3 g/l |




## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Provencalische Gemüseterrine mit Pistou**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Moulet aus dem Ofen mit Ratatouille**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Lammkotelettes vom Grill**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 07.04.2022

Serrat de la Plane bedeutet auf Katalanisch „steinige Hochebene“. Der alte Weingarten mit seinen uralten Grenache Stöcke sollte einst gerodet werden, konnte aber zum Glück von Meissner übernommen werden. Die Reben stehen in der gut durchlüfteten Lage auf Gneis-Verwitterungsböden und ergeben nur minimale Erträge von knapp 10hl/ha.

Farbe:
Dunkles Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:
Der 2020 Serrat de la Plane von Georg Meissner aus 100% Grenache duftet nach dunklen Beerenfrüchten wie Brombeeren und Maulbeeren und etwas Pflaumenmus. Dazu kommen dunkle Aromen nach Unterholz, Garrique und schwarzen Oliven, die ihm seinen distinktiv mediterranen Twist verleihen.

Mund:
Im Antrunk ist der Serrat de la Plane super saftig mit tiefdunkler Frucht nach Amarena-Kirsch und roten Beeren. Am Gaumen ist er erfreulich transparent und klar mit fast seidig wirkenden Gerbstoffen. Aromatisch befindet man sich glasklar im Languedoc-Roussillon, was die kräuterwürzigen Aromen unterstreichen. Darunter wummert ein subtiler Bass der verwitterten Böden, der ihm zusätzliches Tempo und sublimen Trinkfluss verleiht.