

Roc des Anges

Reliefs, Côtes Catalanes rouge IGP

 2017, 750 ml

 Frankreich, Roussillon

 9910235043

 Carignan

Alkoholgehalt: 13,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Sichuan Aubergine mit Fischduft-Geschmack

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratener Stockfisch mit Rote Bete Hummus und

Gremolata

(Fisch)

Lamm Tagine mit Auberginen, Kichererbsen und

Ducca

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 11.10.2022

Farbe:

Purpurrot mit violette Reflexen.

Nase:

Neben Beerenfrüchten wie Maulbeeren, Holunder und Schwarzkirschen finden sich stets dunkle Aromen im Kelch: Schokolade, schwarzer Kardamom und Wacholder setzen würzige Akzente, heller Tabak und zarte florale Noten nach Hibiskus skizzieren seine filigranen Umrisse. Balanciert durch kühle Mineralik und seinen feinen Säurenerv fließt alles in ein ruhiges, von noblem Bitterstoff konturiertes Finish.

Mund:

Der 2017 Reliefs Rouge der Domane Roc des Anges hält am Gaumen, was die Nase verspricht. Der Wein aus 100% Carignan, gepflanzt zwischen 1911 und 1944 wuchs in vielen kleinen Parzellen und ist der ideale Einstieg in die Welt der alten Reben. Trotz seiner unerhörten Konzentration und Dichte brilliert er am Gaumen durch seinen schlanken Auftritt und glänzt durch pures Understatement. Die glasklare Frucht wird flankiert von feinkörnigem Tannin und unterlegt von noblen Bitternoten auf mineralischem Fundament. Seriöser Wein, der ernsthaft Spaß macht.