Roc des Anges

Ùnic, Côtes Catalanes rouge IGP

2022, 750 ml

Frankreich, Roussillon

9910235077

Grenache

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lamm-Tajine mit Pflaumen und Salzzitronen

(Geflügel)

Gemüse, Kartoffeln und Kichererbsentaler im Ofen mit Käse überbacken

(Gemüse & Vegetarisch)

Polenta mit Steinpilzen, Radicchio und gereiftem Aceto Balsamico

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.09.2023

Information

Ùnic stammt von Parzellen mit Grenache Noir, die in der Region Piémont Pyrénéen Oriental im Jahr 1991 gepflanzt wurden. Der Boden besteht aus weitgehend zersetztem, tonigen Schiefer und Sand. Die Grenache wurde als Ganztraube vergoren und in neutralem Holz und Beton ausgebaut.

Farbe

recht transparentes Kirschrot mit leicht violettem Einschlag.

Nase

Der reinsortige Grenache Noir namens *Ùnic* ist kein Duftspender, sondern ein dezent aromatischer Weine, der an rote Beeren, teils knackig, teils weich und reif erinnert. Zudem gibt es hier ein wenig Süßholz, Garrigue und violette Blüten.

Gaumen

Ùnic bildet so etwas wie den Einstieg in die Grenache-Varianten von Roc des Anges. Hier geht es weniger um Kraft und Konzentration, denn um Trinkfluss und Trinkfreude, um Eleganz und Finesse. Die findet man am Gaumen im Zusammenspiel reifer roter Früchte, feiner Mineralität und einer klaren Lakritznote. Der Wein läuft zügig über den Gaumen und mischt die Frucht und Würze mit einer reifen, klaren Säure und einem seidigen Tannin. Für Marjorie Gallet fällt der Wein unter einen „weniger-ist-mehr-Stil“ mit Spannung, Frische, Raffinesse und Eleganz. Das ist köstlich und kurzweilig.