Roc des Anges

Cioran IGP

500 ml

Frankreich, Roussillon

9910235068

Grenache gris, Macabeu

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Aperitif mit Meeresfrüchteplatte

(Meeresfrüchte)

Kalte Tomaten-Consommé mit Kräuterklößchen

(Gemüse & Vegetarisch)

Tarte mit Chicorée und Räucherlachs

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.06.2022

Info:
Parzellen von Grenache Gris, Macabeu und Grenache Blanc gewachsen auf Schiefer und 6 Jahre unter Flor gereift. Die Geschichte dieses Weins begann im Jahr 2006 mit drei Fässern, die oxidative Noten angenommen hatten. Diese Fässer wurden für die Reifung beiseite gestellt, ohne die Dinge zu überstürzen. Mit der Zeit entwickelte sich eine Hefeschicht (Flor). In Anlehnung an das Anagramm wurde er Cioran genannt. Man kann auch eine Parallele zu dem gleichnamigen Schriftsteller ziehen, dessen Stil scharf, geradlinig und konzentriert war. Diese Eigenschaften spiegeln sich im Wein wider. Der Cioran wird wie die anderen trockenen Weißweine von Roc des Anges früh geerntet, was ihm seinen unverwechselbaren Stil verleiht.

Farbe:
Intensives und leuchtendes Goldgelb.

Nase:
Der Cioran zeigt sich als animierender und sehr individueller Weißwein, wie bereits angekündigt ist sein Duft intensiv, markant und zugleich elegant. Man nimmt Salzmandeln wahr, außerdem Meeresgischt, Meeresbrise, jodige Noten, Fleischbrühe, Sojasauce und etwas Apfelschale, Pfirsichkern, Bananenschale, grüne Banane und Trockengebäck.

Gaumen:
Gestochen scharf verzückt er die Zunge, bereits im Auftakt zeigt er Salzzitrone, feine Apfelfrucht und betörende Würze. Er ähnelt ein wenig einem super feinen weißen Manzanilla Sherry und liebt die Kombination mit salziger Umami-Küche. Eine echte Entdeckung, unbedingt probieren!