Georg Meissner

Serrat de la Plane VdF

2022, 750 ml

Frankreich, Roussillon

9910234030

Grenache

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Peking-Ente (Geflügel)

2. Kabeljau und Kichererbsen mit Mandeln, Pimentón dulce und Knoblauch (Fisch)

3. Gebratene Morcilla de Bourgos auf einer cemigen Sellerie-Suppe (Fleisch, Schwein)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.01.2025

Informationen zum Wein
Serrat de la Plane bedeutet im Katalanischen *steinige Hochebene*. So heißt der Ort, an dem man den Weinberg findet, und entsprechend heißt der auf dieser Extremlage entstandene Wein. Georg Meissner kümmert sich mit viel Engagement um seine beiden Weinberge, die ursprünglich gerodet werden sollten. Der alte Grenache-Weinberg ist dem Wind ausgesetzt und steht auf einem trockenen, steinigen Gneis-Verwitterungsboden. Die Erträge liegen bei rund 9hl/ha.
Farbe
Recht transparentes Purpur

Nase
Der 2022er Jahrgang des *Serrat de la Plane* besticht vom ersten Moment an durch das Yin und Yang von Transparenz und Dichte, Fülle und Klarheit, Reife und Kühle. Man findet hier Brombeeren, Blaubeeren, Maulbeeren und Kirschen, die alle reif und doch knackig wirken. Gleichzeitig findet man kühle Noten von Grafit, nassem Gestein, dann zerstoßene Nussschalen, Garrigue, Unterholz und trockenes Laub.

Gaumen
Am Gaumen wirkt die Frucht der Grenache ähnlich dunkel wie im Duft. Sie hat zwar einen süßen Kern, aber der ist nicht größer als eine Erbse. Ansonsten wirkt der Wein ganz trocken, das Tannin pudrig, die Säure brillant und der Wein saftig und herb. Ein Grenache voller Kraft und Anmut, kühler, herber Präsenz und Klarheit.