Georg Meissner

Serrat de la Plane, Côtes des Catalanes

2017, 1500 ml

Frankreich, Roussillon

9910234015

Grenache

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Peking-Ente

(Geflügel, Huhn)

Kabeljau und Kichererbsen mit Mandeln, Pimentón dulce und Knoblauch

(Fisch, Kabeljau, Hülsenfrüchte)

Gebratene Morcilla de Bourgos auf einer cemigen Sellerie-Suppe

(Fleisch, Schweinefleisch, Suppen & Consomées)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.03.2019

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

Granatrot mit leichtem Purpur

Nase

Nachdem er zwei Jahre darauf verzichtet hatte, hat Georg Meissner beim 2017er Jahrgang des*Serrat de la Plane* die Filtrierung und Schwefelung wieder durchgeführt, wenn auch nur ganz leicht. Doch das merkt man durchaus im Duft, der insgesamt und auch jahrgangstypisch deutlich stärker auf der dunkelbeerigen Frucht liegt. Brombeeren mit süßem Kern findet man hier ebenso wie schwarze Kirschen, dazu Unterholz, Garrigue und ein wenig Bleistiftabrieb. Insgesamt wirkt der Wein sehr verführerisch und reif.

Gaumen

Das bestätigt sich auch am Gaumen, wo die Grenache sich beeindruckend seidig weich und gleichzeitig mit Struktur und Eleganz zeigt. Der Wein ist in seiner ganzen prächtigen Frucht und seiner Säurestruktur saftig bis zum Anschlag, dabei kräftig, tief und mit griffigem Tannin ausgestattet. Eigentlich möchte man diesen Wein zügig wie Wasser trinken, aber das würde gegen die guten Sitten verstoßen.