

Roc des Anges

Imalaya, Côtes Catalanes blanc IGP

 2022, 750 ml

 Frankreich, Roussillon

 9910235083

 Carignan gris

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tajine mit Aprikosen, Feigen und Salzzitronen

(Gemüse & Vegetarisch)

Überbackene Feigen mit Auberginen-Kabeljau-

Kaviar

(Fisch)

Couscous mit Fenchel, Pistazien und Rosinen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.12.2023

Information

Carignan Gris aus der Region Piémont Pyrénées. Die Reben stehen teils auf reinem Schieferboden, teils auf Granit in einer Höhe von 500 Metern – rund eine halbe Stunde vom Weingut entfernt. Das Gros der Reben wurde 1961 gepflanzt. Die Beeren wurden spontan vergoren und in gebrauchtem Holz ausgebaut.

Farbe

intensives Strohgelb

Nase

Imalaya ist ein Carignan gris, der eine Feinheit offeriert, wie man sie von dieser Rebsorte sonst kaum kennt. Es duftet nach weißen Blüten, kandierten Zitronenschalen, etwas leicht gerösteter Pistazie, Ingwer und Gestein, aber auch nach reifem weißfleischigem Steinobst. Den Akzent bildet ein ganz dezent eingesetztes Holz.

Gaumen

Am Gaumen besitzt der *Imalaya* die typische Eleganz, die allen Weinen von Marjorie Gallet innewohnt. Zunächst einmal bietet der Carignan gris eine wunderbare Fülle von weißem Steinobst. Dann wird in dieser Fülle das Zitrische, das Zestige und die damit einhergehende Säure und Herbheit immer prägnanter, bis diese irgendwann die Führung übernimmt und der *Imalaya* immer geradliniger, immer frischer und geradezu druckvoll wird. Das wird ein Wein, der sich scharf wie eine Klinge präsentiert, mundwässernd salzig wirkt, dazu fein in der Komposition von der genannten Frucht, einem Hauch Holz und Karamell und einer elektrisierenden Mineralität. Es lohnt sich, für diese Parzelle alter Reben so weit ins Hinterland zu fahren.