

 **Georg Meissner**

Serrat de la Plane, Côtes des Catalanes

 2018, 750 ml

 Frankreich, Roussillon

 9910234022

 Grenache

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Schafskäse mit Rosmarin, getrockneten schwarzen

Oliven und Tomaten

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Rinderkeule auf Wurzelgemüse mit

Rotwein-Knoblauchsud

(Fleisch)

Lamm-Tajine mit Datteln und Oliven

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 17.07.2023

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 9 hl/ha.

Farbe:

Gedecktes Granatrot mit zarten mahagonifarbenen Aufhellungen zum Rand hin. Ölige Schlieren laufen am Glasrand entlang.

Nase:

Der 2018er Serrat de la Plane duftet nach süßen schwarzen Kirschen, dunklem Pflaumenmus, kandierten schwarzen Oliven und Rosmarin. Lakritz, Zedernholz, Tabak und Weihrauch sind ebenfalls mit von der Partie. Ein zarter Touch grüner Paprika und Rosmarin verleiht diesem Wonneproppen von Wein eine anregend frische, zart herbe Komponente.

Gaumen:

Auf der Zunge präsentiert er sich als fleischiger, saftiger Tropfen, durchwoben von präzisiertem und betontem Tannin und einer belebenden Säure. Ursprünglicher Grenache at its best!

Die Küche, die ihn begleitet, darf gerne intensiv und gehaltvoll sein.