

## Roc des Anges

# *Iglesia Vella, Côtes Catalanes blanc IGP*

 2021, 750 ml

 Frankreich, Roussillon

 9910235061

 Grenache gris

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Gebratener Rochenflügel mit cremigem Kohlrabi**

**und Passe Pierre**

(Fisch)

**Roastbeef mit Sauce Remoulade und**

**Rosmarinkartoffeln**

(Fleisch)

**Maishähnchen vom Grill mit gebratenem**

**Maiskolben Krautsalat**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 17.09.2023

## Info:

Iglesia Vella ist katalan und steht für „alte Kirche“. Die Lage befindet sich demnach in der Nähe der alten Kirche. Die Lage basiert auf einem harten Scheifergestein, der sich in Textur und Struktur des Weines deutlich zeigt.

100% Grenache Gris, die 1954 gepflanzt wurden.

## Farbe:

Blasses Zitronengelb mit hellen Reflexen

## Nase:

Die erste Nase katapultiert einen direkt an den Mittelmeerraum. Schneller und günstiger kann man – zumindest in Erinnerungen und Fantasien schwelgend – nicht reisen. Iglesia Vella zeigt die Stärken der mediterranen Aromenwelt direkt auf. Etherische Pinienhaine und Zypressen. Karge Böden, die auf eine warme Umgebung treffen. Ein Hauch von Staub, Kalk und Kreide. Die Garrigue ist omnipräsent. Rosmarin, Thymian und Lavendel wechseln sich langsam der Reihe nach ab. Ganz zart entfaltet sich etwas gelbe Frucht, die zwischen Mirabelle, Kaffir-Limette und Butternut-Kürbis schwankt. Etwas Mandelblüte sowie gehackte Nüsse geben ihm den letzten Schliff.

## Gaumen:

Im Antrunk weist er dann direkt die nächste große Stärke. Die richtige Bewirtschaftung der Weinberge und der Umgang mit den reifen Trauben, können auch in einer heißen Umgebung radikal rassige und elegante Weine hervorbringen. Die kühlenden Winde hinterlassen dabei auch ihre Spuren. Sein mineralischer Film legt sich direkt auf die Zahnoberfläche. Sein steiniger Charakter packt die Frucht und die mediterrane Würze am Schopf und trägt diese minutenlang über die Zunge. Fordernd, begeisternd und beeindruckend zugleich. Die zarte gelbe Frucht keimt im Nachhall nochmal auf. Aber prompt bauen sich die mediterranen Kräuter wiederbestimmend auf.