Georg Meissner

Vindemiatrix, Côtes des Catalanes

2014, 1500 ml

Frankreich, Roussillon

9910234018

Carignan

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gegrilltes Brot mit Tapenade von schwarzen Oliven (vegan)

(Oliven, Vegane Gerichte)

Lammkoteletts mit Rosmarin, grünen Bohnen und Tomatenconcassée

(Fleisch, Lamm, Milchzicklein, Hülsenfrüchte, Fruchtgemüse (Nachtschatten))

Gerösteter Pulpo auf Artischocken-Fenchel Ragout

(Meeresfrüchte, Tintenfische & Kraken, Blütengemüse)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 26.04.2018

Info zum Wein:

Vindemiatrix wird nur in besonderen Jahren ausgebaut. Der Name Vindemiatrix bezieht sich auf den Stern im Tierkreiszeichen Jungfrau. Um mit der Weinlese zu beginnen, warteten die Römer auf dessen Erscheinen am Himmel. Daher das italienische Wort für Weinlese „vendemmia“ oder „vendange“ im Französischen. Serrat de la Plane bedeutet im Katalanischen „steinige Hochebene“ und so heißt auch die Lage der beiden Weinberge und der aus diesen Extremlagen entstandene Wein, der aus über 100 Jahre alten Weinreben gekeltert wurde.

Farbe:

Gedecktes Violett Rot, zarte Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2014er Vindemiatrix betört durch wilde und ehrliche Frucht,

Brombeeren, Maulbeeren und schwarze Johannisbeeren vermischen sich mit Rosmarin und Wacholder. Unterlegt ist die erfrischende und zart kühle Frucht von wildem Salbei und schwarzen Oliven. Zarte Noten von Graphit und Holzkohle verleihen diesem besonderen Tropfen von Georg Meissner zusätzlich Finesse und Komplexität.

Gaumen:

Der Gaumen bestätigt die Frische und die Filigranität des Carignan, der zugleich mit fester Struktur und eleganter Kühle zu überzeugen weiss. Durch seine saftige Struktur und den niedrigen Alkohol präsentiert er sich als exzellenter Speisenbegleiter, bevorzugt zu Speisen seiner Herkunft.