

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Coume Gineste, V.d.P. des Côtes Catalanes, blanc

Region: Roussillon
Erzeuger: Domaine Gauby - Roussillon
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorten: Grenache Blanc, Grenache Gris
Bestell-Nr.: FRO010417

Coume Gineste ist neben dem Muntada und La Roque einer der drei großen Lagenweine Gaubys. Hierbei handelt es sich um eine Assemblage aus Grenache Blanc und Grenache Gris von uralten Reben. Wir bekommen jedes Jahr nur eine winzig kleine Allokation von diesem Traumstoff. Hier gehen nur die besten Trauben der 60 bis- 90jährigen Rebstöcke ein, die auf Kalkstein und Schiefer wachsen. Eine absolute Rarität der Gaubys, von dem es pro Jahrgang nur rund 2.000 Flaschen gibt. Anders als fast alle anderen Weine des Hauses liegt dieser grand vin zur Hälfte in neuen Barriques. Hier ist auch ein wenig battonage im Spiel, das Aufrühren der Hefen, was mit zur enormen Fülle und Dichte dieser Weißweinkone führt. Doch all das erklärt nicht im Ansatz, welch meisterlicher Wein hier letztendlich auf die Flasche gebracht wird.

Diese Essenz duftet nach Kamillentee, Holzfass, allerdings dem grünlichen Duft der Eiche anstatt stark getoastetem Holz und weißen Blüten. Der unfiltrierte Wein ist von der Textur und Intensität vergleichbar einem Grand Cru aus Burgund. Die feine Frucht wird unterlegt von einer beeindruckenden Würzigkeit und mineralischen Ader, die sich durch diesen Wein zieht. Eine Mischung aus heller Frucht wie Quitten, Nelken, Kümmeln und Mandeln. Ein wenig Anis und Quitte finden sich hier, wobei sich die Frucht gar nicht so leicht beschreiben lässt. Viel mehr fasziniert die ungemein komplexe Gesamterscheinung dieses mineralischen und kraftvollen Weißweins, der bitte unbedingt aus großen Gläsern genossen werden sollte. Im Burgund lägen wir hier bei einem Grand Cru, vielleicht einem kraftvollen Bâtard-Montrachet. Doch wen kümmern schon Appellationen, wenn man diese Magie im Glas hat?



Kontrollstelle: FR-BIO-10