

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: KRSAD55



Muntada, rouge

Region: Roussillon
Erzeuger: Domaine Gauby - Roussillon

Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FRO010618

Muntada 2018: Die Assemblage der feinsten Kalk-Terroirs!

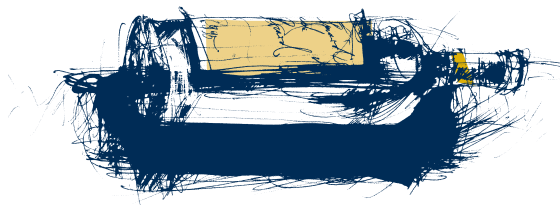
Wer Gauby sagt, muss auch direkt an den ‚Muntada‘ denken. Es ist DER Grand Vin des Hauses, welcher Gérard Gauby international berühmt machte, welcher Sommeliers, Händler und Journalisten bereits Ende der 90er Jahre nach Calce, jenem kleinen Dörfchen mitten im Nirgendwo, pilgern lies. Das Geheimnis dieses Weins sind die uralten Reben, von denen er stammt, der unfassbar geringe Ertrag von 15 hl/ha und die je nach Jahrgang leicht variierende, aber immer stets perfekte Assemblage von rund 3/4 Grenache Noir und 1/4 Carignan von den kalkreichen Böden. 2018 war trotz der Wärme ein Jahrgang mit guter Wasserversorgung, allerdings bereitete der Mehltau in einem regnerischen Frühjahr Kopfzerbrechen für die Winzer des Roussillon. Eine Herausforderung, die man hier nur selten annehmen muss, denn in der Regel ist es eher trocken. Für den Muntada bedeutet dies einfach, dass aufgrund der enorm aufwändigen Selektion dieses Jahr noch kleinere Mengen zur Verfügung stehen.

Damit hat die Familie wieder einmal die Grundlage geschaffen, warum sich diese Weinlegende von allen anderen abhebt. Das ist das Geheimnis großer Weine. Sie stammen von perfekt exponierten Lagen, die es mit allen möglichen Wetterkapriolen aufnehmen können und bei herausforderungsvollen Jahrgängen, unter den meisterlichen Händen und Adlernaugen, wie sie von Gérard und Lionel Gauby nicht kompromissloser und auf reine Qualität bedacht sein könnten, entstehen flüssig gewordene Edelsteine.

Der 2018er Jahrgang ist einfach unglaublich fein und laut Gaubys „wie schon der 2017er von enormer Tiefe.“ Dieser kirschrot mit lila Reflexen strahlende Wein besitzt eine Fruchtintensität, die unglaublich ist. Eine zarte Trübung macht klar, dass die Gaubys ihren Verzicht auf Filtration weiterhin konsequent fortführen. Dem diametral gegenüber steht das kristallklare Bouquet, frei von Holzeinfluss. Rote Früchte erstrahlen, allen voran rote Johannisbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren. Lavendel, rauchig schwarzer Pfeffer und zerriebene Oliven steigen aus dem Glas. Das ist enorm subtil, ja fein und von einer Finesse, die uns ein Grinsen ins Gesicht zaubert. Am Gaumen besonders samtige Tannine, eine ähnliche Brillanz wie der Jahrgang 2017 bei intensiverer Fruchtausprägung. Wieder ist die rote Frucht brilliant, der Nachhall dann würzig, wobei sich die Aromen hier bereits vermählt haben, zu einem seidenen Rotweintraum von kalkreichen Lagen.



Kontrollstelle: FR-BIO-10



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

Das ist das pochende Herz eines großen Terroirs, die wieder gefundene Kraft eines lebenden Bodens in biodynamischer Bearbeitung. Natur pur! Ein edler Wein mit Seele, Authentizität und Charakter. Von den hoch gelegenen Terroirs von Calce mit den kühlen Nächten stammt ein Stoff, aus dem die Träume vieler Weinliebhaber bestehen: Eine fabelhafte Konzentration und eine enorme Dichte, gepaart mit typischer Finesse, Klarheit und Mineralität. Das hat Potential für eine Legende. Muntada 2018 ist ein Wein, der mediterrane Reife und phantastische Aromenintensität mit feinsten burgundischer Eleganz und einzigartiger Bordelaiser Dichte und Konzentration vereint.

Trinken Sie dieses geniale Weinmonument in einer Blindprobe mit Ihren Freunden gegen die superteuren Luxuscuvees aus Italien wie den Sassicaia und Ornellaia oder gegen die renommiertesten Bordelaiser Gewächse. Vorsicht: Das Ergebnis dieser Probe könnte vinologische Weltbilder einreißen!

Schließen möchten wir unsere Präsentation einer der besten Domainen Frankreichs und damit der ganzen Welt mit André Dominés Worten: „Gaubys Weine verblüffen mit ihrer spektakulären Frische, Finesse und Mineralität. Sie erfinden den Süden neu, verbinden dessen Frucht und Rundheit mit einer Eleganz, die an große Bourgognes denken lässt, und wie diese brauchen sie viel Zeit (oder Luft), um sich zu offenbaren!“ Wahrlich, wir wiederholen es gerne: Es sind singuläre Weinunikate voller Charakter und Authentizität mit einem legendären Reife- und Entwicklungspotential, die, kämen sie denn aus den bekannten Renommierregionen der Welt, ein kleines Vermögen kosten würden! Santé!