

## „Muntada“ AOC Côtes-du-Roussillon, rouge

Region	Roussillon
Erzeuger	Domaine Gauby - Roussillon
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRO010619

### Eine absolute Roussillon-Ikone!

Muntada 2019: Wegweisend! „In den ersten Jahren ihrer Kreation unter die zehn besten Syrah-Weine der Welt gerechnet, spiegelt die Cuvée Muntada auf einmalige Weise die Entwicklung der Domaine Gauby im Roussillon wider. Doch nicht nur das. Sie kann als stellvertretend gelten für die allgemeine Evolution unter den Spitzenwinzern der Welt. So suchte Gérard Gauby in den ersten Jahren hohe Konzentration, um sich dann immer stärker auf Frische und Mineralität auszurichten. Nicht zuletzt seit der Übernahme der Verantwortung im Keller durch Lionel Gauby 2008 spüren Vater und Sohn Eleganz und Finesse, aber auch Energie und Lebendigkeit nach. Seit 1995 ist die Muntada auf der Höhe ihrer Zeit gewesen und oft dieser ein gutes Stück voraus.“ So lauten die einleitenden Worte des Kritikers und Weinschriftstellers André Dominé, der sich vor einiger Zeit der Wein-Ikone der Gaubys in einer großangelegten Vertikale für den WEINWISSER widmete. Wenn wir hier das Fassmuster des 2019er-Jahrgangs im Glas haben, müssen wir an eben diese Worte denken, die so trefflich die Evolution und Bedeutung dieses Solitärs der Côtes du Roussillon hervorheben. Denn „Muntada“ erzählt eine Geschichte! Wer Gauby sagt, muss „Muntada“ (mit)denken! Das ist der grand vin des Hauses, der Gérard Gauby international berühmt machte, der Sommeliers, Händler und Journalisten bereits Ende der 1990er-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 niedrige Ertrag von 15 Hektoliter pro



Kontrollstelle: FR-BIO-10



Hektar sowie die je nach Jahrgang leicht variierende, aber stets perfekte Assemblage von rund Dreiviertel Grenache Noir und einem Viertel Carignan von kalkreichen Böden. 2019 beweist einmal mehr, warum sich dieser Wein, diese Legende von allen anderen abhebt, Er stammt – wie andere Große Weine auch – von perfekt exponierten Lagen, die es mit allen möglichen Wetterkapriolen aufnehmen können. Und so entstehen auch in schwierigen, ja extrem herausfordernden Jahren unter der Ägide von Gérard und Lionel Gauby, deren meisterliches Handwerk nicht kompromissloser und auf noch mehr Qualität bedacht sein könnte, flüssig gewordene Edelsteine. Schon das Fassmuster des 2019er „Muntada“ hebt sich vom Gros des Jahrgangs ab: Es ist nochmals feiner, präziser und geschliffener als alle Konkurrenz. Der tief lilafarbene Wein duftet nach Veilchen, Sauerkirschen und Criollo-Kakao. Die feine Frucht ist von einer erdigen Note unterlegt, fügt sich zu einem angenehm herben Gesamteindruck, der die Kraft des 2019er-Jahrgangs bündelt. Die Aromatik wirkt zunächst reif und warm, doch dann ist da diese Frische und Feinheit am Gaumen. Der dichte Côtes du Roussillon besitzt höchst charmante, ja seidige Tannine, weist feinste Kirschen auf, die von Kräutern des Südens, Tannenzweigen, Schlehe und etwas erkalteter Glut umrahmt werden. Die Mischung aus Frucht, Würze und Kraft ist faszinierend, die Balance in diesem jugendlichen Stadium wie schon im Vorjahr enorm entspannend. Wir haben es hier mit einem Klassiker zu tun, der sich nicht aufdrängt, umso mehr Raum zur Beobachtung gibt, seine Größe nacherleben lässt. Dazu tragen vor allem die ungemein feinkörnigen Tannine und die intensive, saftige rote Frucht des 2019ers bei. „Muntada“ strahlt eine ungeheure Vitalität aus – es ist das pochende Herz eines großen Terroirs, die wiedergefundene Kraft eines lebendigen Bodens in biodynamischer Bearbeitung. Natur pur! Ein edler Wein mit Seele, Authentizität und Charakter. Von den hoch gelegenen Terroirs des nächtlich kühlen Calce stammt der Stoff, aus dem die Träume vieler Weinliebhaber sind – fabelhafte Konzentration und enorme Dichte, gepaart mit typischer Finesse, Klarheit und Mineralität: Potenzial für eine Legende! Trinken Sie dieses geniale Weinmonument in einer Blindprobe mit Ihren Freunden gegen die superteuren Luxus cuvées aus Italien wie „Sassicaia“ und „Ornellaia“ oder gegen die renommiertesten Bordelaiser Gewächse. Vorsicht: Das Ergebnis dieser Probe könnte vinologische Weltbilder einreißen!

**Trinkempfehlung: Trinkreife ab sofort (vorab unbedingt karaffieren), ideal wohl ab 2025, dann mit Leichtigkeit bis 2045+**

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	7 mg/l
Restzucker	0,9 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	16 mg/l
Gesamtsäure	4,1 g/l	Analysedatum	11.06.2021

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
 Campus Nobel  
 Alfred-Nobel-Allee 28  
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30  
 E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107  
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD333