












Struktur und Kraft ohne Ende.

	<p>Rotwein Frankreich Languedoc-Roussillon Côtes du Roussillon Villages</p> <h2 style="margin: 0;">Mas Amiel, Côtes du Roussillon Villages AOC, Origine</h2> <p>2015 Origine CHF 29.50 75cl (OWC-6)</p>	<ul style="list-style-type: none">  Frankreich  Grenache, Carignan, Syrah  Jetzt bis 2040  16 - 18°C  15.0  Ausgebaut in 40hl-Foudres bis zur Flaschenfüllung.  75cl (OWC-6)  FRA.247822.2015  ab Lager
---	---	---

Bewertung

Gerstl 

19 | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

80% Grenache, 10% Carignan, 10% Syrah; aus drei Parzellen, Grenache (gepflanzt 1914), Carignan (gepflanzt 1952) und 20-jährigen Syrah-Reben. Ausgebaut in 40hl-Foudres bis zur Flaschenfüllung. Sattes Rubingranat. Komplexer, tieffruchtiger Auftakt. Edle Aromen nach wilden Himbeeren, reifen dunklen Pflaumen, Amarenakirschen, dezent Cassis, Lakritze, untermalt von Wacholder und Gewürznelken, Tabak und Sandelholz. Rauchige Noten mit floralen Ansätzen nach dunklen Rosen. Gepaart mit balsamischen Noten nach Eukalyptus und Minze. Markante mineralische Töne. Am Gaumen mit feinkörnigen Tanninen und unglaublicher Fruchttiefe. Edle, fruchtige Noten nach roten Beeren und dunklen Früchten, Cassis und Lakritze. Mineralisch geprägt mit toller Struktur und kräftigem, anhaltendem Abgang.

Infos zum Produzenten

Olivier Decelle - Besitzer der Châteaux Jean-Faure und Haut-Maurac - hat mit Mas Amiel das Weingut seiner Träume gefunden. 200 Hektar Reben in idyllischer Landschaft gelegen, alles wie geschaffen, um ein biodynamisches Weingut daraus zu machen. Dass bei der Übernahme alles in miserablen Zustand war, hat ihn nicht weiter gestört. Olivier Decelle konnte ja nicht ahnen, was da für Schwierigkeiten auf ihn zukommen würden: «Als damaliger Quereinsteiger verstand ich noch zu wenig von Wein, deshalb habe ich dieses Weingut gekauft. Als es zum Verkauf ausgeschrieben war, haben sich viele dafür interessiert, aber wer etwas von der Sache verstand, liess die Finger davon.» Es gab nur zwei Möglichkeiten: Entweder schon nach kurzer Zeit scheitern oder zu einer grossen Weinpersönlichkeit wachsen und mit all den Schwierigkeiten fertig werden. Eigentlich ist es fast nicht möglich, dass ein Quereinsteiger so etwas schaffen kann. Es brauchte schon einen gewaltigen Willen und viele Entbehrungen - aber es ist ihm gelungen. Respekt, Olivier!