COMTE DE THUN, Gaillac

Aus dem Gaillac kamen zwischen dem 13. und 18. Jahrhundert unter dem Namen "Vins du Coq" die bekanntesten und begehrtesten Weine Europas. Aus den Fässern mit dem Brandzeichen in Form eines Hahns kamen kraftvolle und lagerfähige Spitzenweine, die Marken-Charakter hatten.

Der Münchner Ferdinand von Thun entdeckte im Jahre 1998 das Château de Frausseilles. Zusammen mit seinem langjährigen Freund Dr. Ricardo Cotarella, einem der bekanntesten Önologen Italiens, den man ehrfurchtsvoll auch "Der Magier" oder "Mister Merlot" nennt, entwickelten gemeinsam die Vision, hier im Gaillac Große Gewächse zu erzeugen. Diese sollten ihre Herkunft mit Finesse und Eigenständigkeit zum Ausdruck bringen. Kraftvoll und mit einer eleganten Struktur sollen sie mit Würze und Mineralität eine zeitgemäße Version der "Vins du Coq" sein.

Das Plateau Cordais auf den Hautes Côtes des Gaillac, dem nördlichen Teil der Appellation, gilt mit seinen kargen, kalkhaltigen Böden als bestes Terroir des Gaillac. Da die Appellations-Regeln einen Anteil von 60% lokaler Reben vorschreiben, diese aber nicht den Qualitätsanforderungen der beiden Freunde entsprachen, fokussierten sie sich auf die Rebsorten, die bereits Jahrhunderte lang in Gaillac kultiviert wurden: Cabernet Franc, Merlot, Syrah.

Die rebsortenreinen Weine aus diesen Sorten sind echte Crus aus Einzellagen, die die Fachwelt staunen lassen: Die Renaissance des Gaillac hat begonnen.

JAMAI 2015

Wenn zwei Experten sich zusammentun, kann Großes entstehen! Nach dem Vorbild von Baron de Philippe Rothschild, die mit ihrem Opus One aus dem Napa Valley Geschichte geschrieben haben, kreierten Dr. Ricardo Cotarella und Ferdinand von Thun einen Wein zweier Familien. Daher ziert auch das Konterfei der beiden Charakter-Köpfe das Etikett. Der reinsortige Cabernet Franc aus dem phänomenalen Jahrgang 2015 ist wohl das Beste an Wein, was die beiden Herren je in die Flasche gebracht haben. Super stoffig und konzentriert, fleischig, mit reifen, mürben Gerbstoffen und somit geschmeidig und weich am Gaumen, dennoch packend mit seiner leicht wilden Aromatik von abgehangenem Fleisch, Blut, Eisen, dunkler Schokolade, Rosmarin und schwarzem Trüffel, verblüfft und entzückt er Nase und Gaumen gleichermaßen. Hoch komplex, spannend und endlos lang!

Ein Wein-Wunder, das es gar nicht geben dürfte! Eigentlich sollte der Wein niemals in den Verkauf (auf französisch bedeutet jamais "niemals", auf bayrisch bedeutet jamai halt "was solls"), reserviert nur für die beiden Familien, aber wir konnten Ferdinand ein paar Kisten abschwatzen! Unbedingt probieren! Es lohnt sich!!!

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2035**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	