



MAS DE DAUMAS GASSAC, Aniane

Welcher Wein ohne Appellationsbezeichnung hat es je geschafft, von Wein-Experten als "Der einzige Grand Cru im Süden Frankreichs" (Hugh Johnson), oder als "Lafite im Languedoc" (Gault&Millau), oder "Einer der zehn besten Weine der Welt" (Michael Broadbent) bezeichnet zu werden?

Innerhalb von 30 Jahren haben die Mas de Daumas Gassac Weine Kult-Status erreicht, was tatsächlich nur wenige Weine schaffen. Schon im Jahre 780 v.Chr. wurden die ersten Reben im Gassac-Tal angepflanzt, doch die atemberaubende Entwicklung des Tals setzte erst 1971 ein, als ein Geologie-Professor der Universität von Bordeaux das Terroir als würdig für einen Grand Cru befand. Der visionäre Besitzer Aimé Guibert pflanzte dort Reben und verpflichtete Professor Emile Peynaud, der zu dieser Zeit Berater der meisten Premiers Crus Weingüter im Bordelais war. Peynaud begeisterte sich für diese Zusammenarbeit, denn er war zwar Teil der Geschichte von vielen Premiumweingütern, hatte aber nie zuvor die Geburt eines Grand Cru mitgestaltet.

Aimé Guibert verstarb 2017, aber sein Vermächtnis lebt weiter: Die zweite Generation der Guiberts ist unter der Leitung von Samuel aktiv, seine Geschwister Gael, Roman und Basile unterstützen ihn.



Cuvée Émile Peynaud 2015 in HK

Die Cuvée Émile Peynaud wird nur in außergewöhnlich guten Jahren erzeugt: Das war nur in den Spitzenjahren 2001 und 2002, 2007 und 2008 sowie 2015 der Fall. Aus den ältesten Cabernet Sauvignon Reben werden die kleinbeerigsten ausgewählt und klassisch mit langer Maischestandzeit vergoren. Der Ausbau erfolgt 24 Monate in Barriques, davon 1 Jahr in neuen Fässern und anschließend ein Jahr in gebrauchten Fässern aus französischer Eiche. Unfiltriert wird der Wein abgefüllt. Im Duft zeigt er eine betörende, vielschichtige Aromatik von Cassis, Zedernholz, Röstaromen, Tabaknoten, Leder, komplex verwoben und mit großartiger Tiefe. Am Gaumen zeigt sich dann ein höchst extraktreicher Wein mit perfekt gereifter Frucht, Cassis, Brombeeren, mit geradezu kalifornischer Dichte. Eine geballte Ladung fester, aber reifer Tannine verleiht ihm ein Reifepotenzial von mehreren Dekaden. Wenn Sie ihn in seiner Jugend (in den nächsten 10 Jahren) kosten möchten, sollten Sie ihn mehrere Stunden vor Genuss karaffieren. Sie werden mit einem monumentalen Wein voller Spannung, Energie und Power belohnt, dem es nicht an Würde und Eleganz mangelt.



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