



## 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 Frousseilles. 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.



## Famoser 631 2015

Der trockene Rotwein Famoser 631 von Comte de Thun ist eine geniale Cuvée aus 60% Cabernet Franc, 30% Merlot und 10% Syrah, die separat im Barrique reifen und erst nach mehreren Jahren Reife im Holzfass miteinander vermählt werden. Das expressive Bukett springt förmlich mit Aromen von dunklen Beerenfrüchten, Mokka, Leder und Zedernholz aus dem Glas, die Röstnoten vom Holz sind wunderbar integriert, das Ganze ist gewaltig beeindruckend und von Erhabenheit geprägt. Dieser erste Eindruck setzt sich am Gaumen fort: Dicht, strukturiert und mit herrlich reifen Gerbstoffen gesegnet gleitet der Wein saftig und frisch über die Papillen, zeigt Muskeln und Kraft, bleibt aber immer elegant und verführerisch mit seiner feinen Verspieltheit. Sekunde um Sekunde entdeckt man neue Aromen, quasi endlos lang klingt das betörende Finale aus. Definitiv ist der Famoser die Steigerung von famos!



<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2028</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	