



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.

Vierzig verschiedene Rebsorten wurden gepflanzt, immer mit dem Fokus auf Spitzenqualität. Dank des Terroirs, das sehr ähnlich wie die Spitzenlagen im Burgund aufgebaut ist, sowie einem im Süden Frankreichs einzigartigen kühlen Mikroklima im Gassac-Tal, hätte die Region eigentlich eine eigene Appellation verdient. Aber die Guiberts können auch gut damit leben, dass selbst die Spitzenweine "nur" Vin de Pays genannt werden dürfen.

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 aktiv.


<http://www.daumas-gassac.com>



Picpoul de Pinet 2022

Der Name der autochthonen Rebsorte Picpoul bedeutet „Lippenstecher“, was auf den hohen Säuregehalt dieser Sorte hinweist. Diese Säure verleiht dem Wein eine ungemeine Frische, die im Zusammenspiel mit der saftigen Frucht einen delikaten, schmackhaften und süffigen Wein ergibt. Er gärt kühl bei 16° und liegt anschließend noch rund drei Monate auf seiner Feinhefe. So erhält er eine geschmeidige, fast cremige Textur. Er schmeckt nicht nur gut gekühlt in der warmen Jahreszeit, sondern ist das ganze Jahr über ein idealer Begleiter zu Muscheln, gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten und selbst zu Salaten.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2026
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	