

COUME DES LLOUPS BLANC 2010

DOMAINE GAUBY



Klarheit -
Farbe
Sonstiges -



Intensität -
Komplexität -



Süße ● ● ● ● ●
Säure ● ● ● ● ●
Bitterkeit ● ● ● ● ●
Körper ● ● ● ● ●
Holzeinsatz ● ● ● ● ●
Tannin ● ● ● ● ●
Mineralität ● ● ● ● ●
Komplexität ● ● ● ● ●
Abgang ● ● ● ● ●



Harmonie
Typizität
Bewertung
Trinktemperatur °C
Trinken bis 0

ANBAUGEBIET: ROUSSILLON, FRANKREICH

REBSORTE: GRENACHE

WEINTYP:

PREIS: 59,00 €

AROMEN:



WINZER

Als Gérard Gauby 1985 das Weingut übernahm, stellte er komplett auf Biodynamie um. Er erzeugt nach wie vor Weine von wilder Schönheit, kompromisslos und höchst authentisch. Heute ist das kleine Dorf Calce dank ihm berühmt. Inzwischen ist dort nicht mehr allein. Vier weitere Winzer sind ihm gefolgt, die heute alle zur Spitze der Region zählen. Die Arbeit in seinen 45 Hektar großen Weinbergen ist für Gérard das Wichtigste. Seine Philosophie lautet: "Perfektion ist erst dann erreicht, wenn ich gar nichts beitragen muss zur Natur"

Auf den Kalk-, Schiefer- und Mergelböden stehen uralte Reben, von denen niemand weiß, wie alt sie wirklich schon sind.

Die Kellerarbeit hat inzwischen sein Sohn Lionel übernommen. Flaggschiff ist der Muntada, der von den großen Weinkostern offen mit den großen Burgundern in eine Reihe gestellt wird. Die Cuvée aus Grenache, Carignan und Syrah setzt Maßstäbe: Subtil, voll Mineralität und Finesse und trotzdem druckvoll und einem fast endlos erscheinenden Abgang.