Georg Meissner

Serrat de la Plane VdF

, 750 ml

France,

9910234030

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

1. Peking-Ente (Geflügel)

2. Kabeljau und Kichererbsen mit Mandeln, Pimentón dulce und Knoblauch (Fisch)

3. Gebratene Morcilla de Bourgos auf einer cemigen Sellerie-Suppe (Fleisch, Schwein)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 22.01.2025

Seit vielen Jahren forscht und lehrt Dr. Georg Meißner im biologisch-dynamischen Weinbau und hat viele Winzer bei der Umstellung begleitet. Ein Anliegen ist ihm, der Aufbau einer guten Ausbildung zu diesem Thema im praktischen und universitären Kontext. Während seiner Weinbaulehre verliebte er sich in die Weine und die Landschaft des Roussillon. Den Kontakt hält er durch die „Rettung“ zweier Weinberge aufrecht, die andernfalls gerodet worden wären. Bewirtschaftet werden die Weinberge mit Familie und Freunden. Die über 100 Jahre alten Carignan stehen auf einer Terrasse, umgeben von Steinmauern, Fels und Wald. Die Grenache sind dem Wind ausgesetzt und stehen auf einem trockenen, steinigen Gneiss-Verwitterungsboden. Während der frühen Weinlese wird im Weinberg streng selektioniert. Ziel ist es, Rotweine mit Finesse, Spannung und Mineralität zu erzeugen.

Farbe
Recht transparentes Purpur

Nase
Der 2022er Jahrgang des *Serrat de la Plane* besticht vom ersten Moment an durch das Yin und Yang von Transparenz und Dichte, Fülle und Klarheit, Reife und Kühle. Man findet hier Brombeeren, Blaubeeren, Maulbeeren und Kirschen, die alle reif und doch knackig wirken. Gleichzeitig findet man kühle Noten von Grafit, nassem Gestein, dann zerstoßene Nussschalen, Garrigue, Unterholz und trockenes Laub.

Gaumen
Am Gaumen wirkt die Frucht der Grenache ähnlich dunkel wie im Duft. Sie hat zwar einen süßen Kern, aber der ist nicht größer als eine Erbse. Ansonsten wirkt der Wein ganz trocken, das Tannin pudrig, die Säure brillant und der Wein saftig und herb. Ein Grenache voller Kraft und Anmut, kühler, herber Präsenz und Klarheit.