



Georg Meissner

# Vindemiatrix VdF



, 750 ml



France,



9910234032



Alkoholgehalt:

0,0 %



## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

1. Langsam gerösteter Schweinebauch mit Five Spices und gegrillter Paprika (Fleisch, Schwein)
2. Lammbrises, Rotkohl, kandierte Äpfel, Walnüsse, reduzierter Fleischsaft (Lamm)
3. Ratatouille, geröstetes Brot, Oliventapenade (vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 22.01.2025

Dr. Georg Meißner ist einer der wichtigsten Wissenschaftler und Berater, wenn es um den biologisch-dynamischen Weinbau geht. Seine Forschungen finden vor Ort und ganz konkret im Weinberg statt, aber auch in langjährigen Versuchsreihen an der Hochschule und Forschungsanstalt Geisenheim. Während seiner Lehrzeit zum Weinbauern lernte er das Roussillon kennen und lieben. Im Laufe der Zeit hat er dort zwei Weinberge erworben, die sonst der Rodung zum Opfer gefallen wären. Er lebt mit seiner Familie in Südtirol, wo er unter anderem für Alois Lageder tätig war. Er ist zwar regelmäßig im Roussillon, aber er arbeitet eng mit Flo Busch zusammen, der seine Weinberge bewirtschaftet. Auch der Keller wird gemeinsam genutzt. Die Erhaltung der über 100 Jahre alten Carignan- und Grenache-Weinberge und der daraus erzeugte Wein ist und bleibt absolute Herzenssache.

## **Farbe**

leicht transparentes Purpur

## **Nase**

Wenn es einen archetypischen Carignan-Duft gibt, dann steigt er aus einem Glas *2022er Vindematrix*. Hier hat man jede Menge Kirsche, vor allem Sauerkirsche, also Cerise, aber als Likör, so dicht wirkt das. Dazu kommen Noten von Maulbeeren und Brombeeren, die sich mit etwas Hefe, Bresaola und Garrigue, schwarzer Oliventapenade und zerstoßenem dunklem Gestein verbinden.

## **Gaumen**

Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch und saftig. Die Frucht wirkt hier noch viel knackiger, als sich erahnen ließ. Ja, die knackige Frucht, die Säure und ein griffiges Tannin sind dicht verwoben, wirken klar und präzise und bilden die Grundlage für eine fein geschliffene Textur. Carignan, wie er sein sollte.