

Georg Meissner

Serrat de la Plane VdF

 2020, 750 ml

 Frankreich, Roussillon

 9910234025

 Grenache

Alkoholgehalt: 14,0 %

Gesamtsäure: 4,3 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Provencalische Gemüseterrine mit Pistou

(Gemüse & Vegetarisch)

Moulet aus dem Ofen mit Ratatouille

(Gemüse & Vegetarisch)

Lammkotelettes vom Grill

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 07.04.2022

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 selektiert. Ziel ist es, Rotweine mit Finesse, Spannung und Mineralität zu erzeugen.

Serrat de la Plane bedeutet auf Katalanisch „steinige Hochebene“. Der alte Weingarten mit seinen uralten Grenache Stöcke sollte einst gerodet werden, konnte aber zum Glück von Meissner übernommen werden. Die Reben stehen in der gut durchlüfteten Lage auf Gneis-Verwitterungsböden und ergeben nur minimale Erträge von knapp 10hl/ha.

Farbe:

Dunkles Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Der 2020 Serrat de la Plane von Georg Meissner aus 100% Grenache duftet nach dunklen Beerenfrüchten wie Brombeeren und Maulbeeren und etwas Pflaumenmus. Dazu kommen dunkle Aromen nach Unterholz, Garrique und schwarzen Oliven, die ihm seinen distinktiv mediterranen Twist verleihen.

Mund:

Im Antrunk ist der Serrat de la Plane super saftig mit tiefdunkler Frucht nach Amarena-Kirsch und roten Beeren. Am Gaumen ist er erfreulich transparent und klar mit fast seidig wirkenden Gerbstoffen. Aromatisch befindet man sich glasklar im Languedoc-Roussillon, was die kräuterwürzigen Aromen unterstreichen. Darunter wummert ein subtiler Bass der verwitterten Böden, der ihm zusätzliches Tempo und sublimen Trinkfluss verleiht.