Roc des Anges

Alquimia, Vin de voile 2021/2022 VdF

750 ml

Frankreich, Roussillon

9910235087

Grenache gris, Macabeu

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillte Dorade mit Zitronen und Fenchel

(Fisch)

Ofenkartoffeln mit Rosmarin, Kapern und Zitronenspalten

(Gemüse & Vegetarisch)

Sushi mit reifer Sojasauce und frischem Wasabi

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.07.2024

Information zum Wein

Alquimia. ist ein *vin de voile,* der also oxidativ ausgebaut wurde, da die Fässer nach der Belegung nicht mehr aufgefüllt wurden und sich eine Florschicht bilden konnte. Es ist ein Cuvée aus als Ganztrauben gepressten Grenache Gris und Macabeu, ausgebaut in gebrauchten Barriques und Tonneaux aus den Jahren 2021 und 2022.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Der *Alquimia.* profitiert zunächst erheblich von Luft. Also ab damit in die Karaffe. Da verflüchtigen sich dann auch schnell die Ester-Noten, die zu Beginn präsent sind. Dahinter kommt dann ein höchst interessanter und attraktiver Wein zum Vorschein, dessen Aroma an Salzmandeln und Walnüsse, kandierte Orangenschalen, mürbe Äpfel, Biskuits, weißes Miso und Pinienharz erinnert.

Gaumen

Am Gaumen ist der Wein trocken, anregend und lebendig mit ebenfalls salzigen, aber auch fruchtigen Aromen. Es gibt vor allem Noten von Haselnüssen, karamellisierten Äpfeln, Vanille und Honig, ohne dass der Wein behäbig oder schwer wirken würde. Im Gegenteil: Die durch das Schieferterroir bedingte Säure verleiht dem Wein eine subtile Frische und eine volle, samtige Textur. Das ist ein oxidativer Weißwein von großer Eleganz.