

Cuvée 400



Cuvée 400
Languedoc AOC - Terroir Saint Georges d'Orques

Art-Nr.: 12752

Jahrgang: 2018

Grösse: 75 cl

Appellation: Languedoc Saint-Georges-d'Orques

Bewertung: 19-19.5/20 BAP

Serviervorschlag: Vorher öffnen - dekantieren

Glasempfehlung: Bordeaux gross

Ausbau: Barrique

Traubensorten: Syrah, Mourvèdre

Anbau: Haute Valeur Environnementale

Trinkreife: Jetzt bis 2028

36.00 CHF

Die Domaine Guizard ist eines der ältesten Weingüter Frankreichs im gleichen Familienbesitz. Die Familie Guizard baut in Lavérune bei Montpellier Weine im Einklang mit der Natur an. Das Weingut ist in der Umstellung auf volle biologische Zertifizierung ab dem Jahrgang 2021.

In den kleinen Weinbergen werden die weissen Rebsorten Chardonnay, Vermentino und Roussanne angebaut. Bei den roten Sorten Syrah, Grenache, Mourvèdre und Cinsault.

Der Winzer und Kellermeister Damien Babel keltert daraus wunderbare Alltagsweine und Trouvaillen, welche nur in den besten Jahren gemacht werden. Appellationen der verschiedenen Weine sind: Languedoc, Grés de Montpellier, Saint-Georges-d'Orques.

Der Ausnahmewein Cuvée 400 wurde das erste Mal zum 400-jährigen Jubiläum gemacht. Die Cuvée 400 wird nur in den ganz guten Jahren gemacht und in Kleinproduktion von rund 1200 Flaschen - eine Trouville und Rarität. Er ist "Haute Valeur Environnementale" zertifiziert. Das Weingut jetzt "Bio en conversion".

Die Trauben stammen aus Rebbergen mit Kies und lehmigen Untergrund und werden in bester Reife gelesen. Die Cuvée 400 ist eine Assemblage aus 80% Syrah und 20% Mourvèdre. Syrah und Mourvèdre werden während 24 Monaten separat in neuen Barriques ausgebaut.

Das Bouquet öffnet sich erstaunlich rasch im Glas. Da sind Aromen von reifen Holunderbeeren,

Brombeeren, Süssholz, Mahagoni, süssliche orientalische Gewürze, Schokolade, Kakao. Der dichte Wein überrascht auch mit durchaus frischen Noten in der Nase.

Auch im Gaumen eine wunderbar elegante Überraschung. Da zeigt sich ein absolut hochklassiger Languedoc mit einer eleganten Finesse. Die Cuvée 400 hat Stoff, Dichte aber mit einer wirklich erstaunlichen Eleganz und Frische. Da finden sich feinpfeffrige Aromen, schwarze Beeren mit Holunder und Brombeeren, Kakao, Schokolade, mediterrane Kräuter aber auch frische Noten von Gold- und Pfefferminze.

Wirklich erstaunlich, wie frisch und elegant der südliche Wein daher kommt - ein Erlebnis. Das macht diese Cuvée 400 zum Genusswein, der schon sehr früh zugänglich ist. Wunderbar gelungen.

Grosser Wein - 19-19.5/20 BAP- jetzt bis 2028

Die [Degustationsnotiz](#)