

2018 Vintage Charles Dupuy

Mas Amiel
Maury AOC
75cl (6er-Holzkiste)

CHF 55.00

Degustationsnotiz

Enorm komplexe Nase. Am Gaumen tolle Süsse, berauschend mit reifen Tanninen und seidigem Trinkfluss. Aromen von eingemachten Beeren und überreifen Steinfrüchten, gepaart mit orientalischen Gewürzen, Tabak und süssem Cappuccino. Der Charles Dupuy endet elegant, komplex mit tieffruchtigem Finale. Eine sensationelle Alternative zu einem Portwein mit deutlich weniger Alkohol. (pt)

Genussempfehlung

Süss

Produzenten-Informationen

Olivier Decelle - Besitzer der Châteaux Jean-Faure und Haut-Maurac - hat mit Mas Amiel das Weingut seiner Träume gefunden. 200 Hektar Reben in idyllischer Landschaft gelegen, alles wie geschaffen, um ein biodynamisches Weingut daraus zu machen. Dass bei der Übernahme alles in miserablem Zustand war, hat ihn nicht weiter gestört. Olivier Decelle konnte ja nicht ahnen, was da für Schwierigkeiten auf ihn zukommen würden: «Als damaliger Quereinsteiger verstand ich noch zu wenig von Wein, deshalb habe ich dieses Weingut gekauft. Als es zum Verkauf ausgeschrieben war, haben sich viele dafür interessiert, aber wer etwas von der Sache verstand, liess die Finger davon.» Es gab nur zwei Möglichkeiten: Entweder schon nach kurzer Zeit scheitern oder zu einer grossen Weinpersönlichkeit wachsen und mit all den Schwierigkeiten fertig werden. Eigentlich ist es fast nicht möglich, dass ein Quereinsteiger so etwas schaffen kann. Es brauchte schon einen gewaltigen Willen und viele Entbehrungen - aber es ist ihm gelungen. Respekt, Olivier!

Vegan

Bio

Typ: Süsswein

Land: Frankreich

Region: Languedoc-Roussillon

Genussreife: Jetzt

Alkoholgehalt: 19% Vol.

Trinktemperatur: 14°C - 16°C

Traubensorten: Grenache

Allergene: Enthält Sulfite