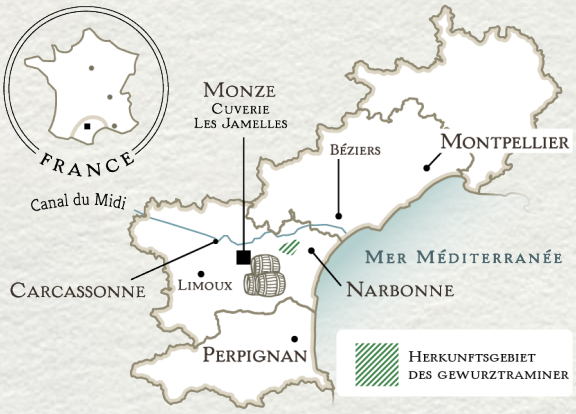
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

GEWURZTRAMINER



Der Gewürztraminer gilt quasi als das Symbol der elsässischen Weinlandschaft und zählt zu den Rebsorten der elsässischen Grands Crus. Man findet ihn mit seinen kleinen, rosafarbenen Beeren auch in Deutschland und Österreich. Seit ein paar Jahren darf diese so besondere Rebsorte auch im Languedoc angebaut werden. Bisher ist sie in Südrankreich noch selten, hat sich dort aber eine neue Lage erobert, in der sie ihr ganzes Potenziel entwickeln kann. Sie steht für würzige, charaktervolle Weißweine voller Ausdrucksstärke mit typischen Noten von Litschis und Rosen.

REBSORTE(N)

100% Gewurztraminer

TERROIR(S)

Dieser Gewürztraminer stammt von einer Parzelle mit ganz jungen Rebstöcken im Hinterland von Narbonne. Ihr Weingarten befindet sich in der Ebene im ehemaligen *Flussbett der Aude*. Es handelt sich um ein Terroir mit Tonlehmböden sowie viel Schotter und Steinen, die zur Ausdrucksstärke des Weins beitragen.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden in voller Reife geerntet, wenn ihre Beeren ein graues Rosa aufweisen. Schnelle Pressung mit einer Trennung von Freilaufsaft und Presssaft. Anschließend starke Vorklärung des Mosts („Débourbage"). Langsame, fünf Wochen andauernde Fermentation bei 14 °C bis 16 °C. Viermonatiger Ausbau auf Feinhefe in Edelstahltanks.

VERKOSTUNG

Schöne, intensive Robe mit leicht goldfarbenen Reflexen. Der Gewürztraminer Les Jamelles weist ein äußerst ausdrucksstarkes Bukett auf. Er gibt sich üppig, reich strukturiert und mächtig. Am Gaumen kommt es zu einem wahren Geschmacksfeuerwerk mit Noten von exotischen Früchten: Litschis, Passionsfrucht, Ananas, Mango, gefolgt von ziemlich blumigen Noten (Rosen) sowie würzigeren Aromen (Ingwer, weißer Pfeffer). Der Wein wirkt voll, ist von einer großen geschmacklichen Intensität. Er gibt sich sehr lebhaft und besitzt eine angenehme Frische.

SERVIEREMPFEHLUNG

Serviert werden sollte er sehr frisch bei 10 °C zu einem charaktervollen Käse (Munster, Pont-L'évêque, Livarot und sogar Maroilles) oder einer wenig süßen Nachspeise, wie z. B. einer Aprikosentarte, karamellisiertem Ananas-Carpaccio oder Kuchen mit kandierten Früchten. Originell ist der Vorschlag von Catherine Delaunay, ihn zu asiatischer Küche zu genießen: zu süß-sauren Fischgerichten, Spießen mit in Kokosmilch und Limette marinierten Garnelen sowie zu einem in einer Mischung aus Ingwer/Zitronengras/Olivernöl marinierten Blauleng -oder Kabeljausteak von der Plancha.

www.les-Jamelles.com
contact@les-jamelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France