

Prestige - Languedoc AOC - Terroir Saint Georges d'Orques

Prestige
Languedoc AOC - Terroir Saint Georges d'Orques

Art-Nr.: 12751
Jahr: 2020
Grösse: 75 cl
Bewertung: 18.5/20 BAP
Traubensorten: Syrah, Mourvèdre
Glasempfehlung: Rotwein gross
Anbau: Haut Valeur Environnementale HVE
Ausbau: Barrique
Appellation: Languedoc AOC - Terroir Saint Georges d'Orques
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Serviervorschlag: Vorher öffnen - dekantieren

24.90 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.

Die Trauben stammen aus Rebbergen mit Kies und lehmigen Untergrund und werden in bester Reife gelesen. Der Prestige ist eine Assemblage aus 80% Syrah und 20% Mourvèdre. Syrah und Mourvèdre werden während 12 Monaten separat in Barriques ausgebaut. Nach der Assemblage reift der Wein noch einmal 10 Monate im Tank vor der Abfüllung.

Der Jahrgang 2020 bringt 14° und ist mit einem hochwertigen Korken verschlossen. Der naturnah angebaute Wein in Kleinproduktion ist "Haut Valeur Environnementale" zertifiziert. Das Weingut jetzt "Bio en conversion".

Der junge Wein braucht Luft. Mit der Zeit öffnet er sich und entfaltet ein intensives Bouquet. Da sind

Aromen von reifen Brombeeren, Pflaumen, Vanille, Kakao, Schokolade, ein Hauch Kräuter, rote Johannisbeeren, Himbeeren, viel Cassis. Da sind warme opulente Noten mit süsslichen Gewürzen und Kardamon in der Nase.

Dieser hochklassige Qualitätswein zeigt auch nach drei Tagen ohne Vakuum bei Zimmertemeratur keine Oxidation. Im Gegenteil. Am dritten Tag offenbart er sich voll offen, opulent und elegant. Das zeigt das grosse Reifepotenzial, das der Prestige 2020 hat.

Im Gaumen präsentiert sich ein hochklassiger Rotwein mit viel Fülle, Stoff, Extrakt und Würze. Die feinkörnigen Tannine und das Holz sind zwar gut integriert dürfen aber sehr gerne noch gut weiter reifen.

18.5/20 BAP - erst am Anfang der Trinkreife mit viel Potenzial bis 2030.

© 2026 Bona aestimare AG | Zollhausweg 6
8524 Uesslingen TG | +41 79 865 22 02 | info@bona-aestimare.ch