



## COMTE DE THUN, Gaillac

Aus dem Gaillac kamen zwischen dem 13. und 18. Jahrhundert unter dem Namen "Vins du Coq" die bekanntesten und begehrtesten Weine Europas. Aus den Fässern mit dem Brandzeichen in Form eines Hahns kamen kraftvolle und lagerfähige Spitzenweine, die Marken-Charakter hatten.

Der Münchner Ferdinand von Thun entdeckte im Jahre 1998 das Château de Frousseilles. Zusammen mit seinem langjährigen Freund Dr. Ricardo Cotarella, einem der bekanntesten Önologen Italiens, den man ehrfurchtsvoll auch "Der Magier" oder "Mister Merlot" nennt, entwickelten gemeinsam die Vision, hier im Gaillac Große Gewächse zu erzeugen. Diese sollten ihre Herkunft mit Finesse und Eigenständigkeit zum Ausdruck bringen. Kraftvoll und mit einer eleganten Struktur sollen sie mit Würze und Mineralität eine zeitgemäße Version der "Vins du Coq" sein.

Das Plateau Cordais auf den Hautes Côtes des Gaillac, dem nördlichen Teil der Appellation, gilt mit seinen kargen, kalkhaltigen Böden als bestes Terroir des Gaillac. Da die Appellations-Regeln einen Anteil von 60% lokaler Reben vorschreiben, diese aber nicht den Qualitätsanforderungen der beiden Freunde entsprachen, fokussierten sie sich auf die Rebsorten, die bereits Jahrhunderte lang in Gaillac kultiviert wurden: Cabernet Franc, Merlot, Syrah.


Die rebsortenreinen Weine aus diesen Sorten sind echte Crus aus Einzellagen, die die Fachwelt staunen lassen: Die Renaissance des Gaillac hat begonnen.



## La Cabane 2014

Dieser Wein namens La Cabane, der reinsortig aus Cabernet Franc erzeugt wird, hat mich sofort gefangen genommen und begeistert! Sein tiefgründiges, expressives Bukett zeigt viel dunkelbeerige Frucht, die von großartiger Würze und Noten von Kaffee ergänzt wird. Der mundfüllende Auftakt wird von dichter, saftiger und sehr reifer Frucht geprägt, die von feinem Schmelz und delikater Säure begleitet wird. Ultrafeine Gerbstoffe geben dem Wein eine Tiefe und Spannung, so dass er trotz aller Intensität nie schwer wirkt, sondern vor allen Dingen einen starken Eindruck hinterlässt.



<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2026</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	