

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 Frausseilles. 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 Parrazal 2007



Der überzeugende trockene Rotwein La Parrazal von Comte de Thun wird aus den Sorten Merlot (60%) sowie Cabernet (Franc und Sauvignon) und Syrah erzeugt. Wie bei einem Zweitwein im Bordelais werden für ihn die Parzellen mit den etwas jüngeren Reben verwendet sowie die Fässer, die es nicht ganz in die Spitzen-Crus schafften. Im Duft zeigt er Würznoten und Lorbeer, Graphit und schwarze Oliven. Hervorragend balanciert am Gaumen mit seinem intensiv würzigen Auftakt von dunkelbeeriger Frucht (Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren), wirkt er fast fleischig. Die feine, prononcierte Säure zieht in ein langes Finale, das wiederum intensiv würzig geprägt ist, und die feinen Gerbstoffe betont.

Jetzt perfekt gereift!

Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2027**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	

Frank Roeder GmbH | Kreppstr. 6 | 66333 Völklingen | T +49 6898 27070 | F +49 6898 27072 | info@masterwein.de | www.masterwein.de