



## 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.



## Chope Le Coq 2019

"Fang den Hahn" ist der Einstieg in die Welt des "Vin du Coq". Aus den Sorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah, die überwiegend von jungen Rebstöcken stammen, entsteht ein Rotwein mit beerig-fleischigem Bukett, das auch nach Brotkruste und Pflaumenmus duftet. Am Gaumen überzeugt eine intensive Saftigkeit von mundfüllender Frucht, die von weichen, geschmeidigen Gerbstoffen begleitet wird. Eine delikate Säure bildet das Rückgrat des Weines, der viel Spiel und herrlichen Trinkfluss zeigt. Der Alkohol ist bestens eingebunden und trägt die Aromen in ein langes Finale.



<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2027</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	