

Weinqualität trotz des großen Angebots und den teils hohen Produktionsmengen ausgesprochen gut ist. Insbesondere in Bezug auf das Preis-Genuss-Verhältnis gab es bei vielen Weinen Anlass zum Staunen.

Der Claude Val Rouge Bio stellte sich dann bei der Blindverkostung - zurück in Deutschland - als wahrer "Preiskracher" heraus. So viel Wein für so wenig Geld ist wirklich bemerkenswert. Insbesondere vor dem Hintergrund, dass der Wein deutlich aufwendiger, nämlich biozertifiziert produziert wurde.

Weiteres zur Wine in Black meets Weinkalai Dienstreise finden Sie [hier](#).

Weingut

Elegant Frog stammt von den Domaines Paul Mas, deren Geschichte bis in das Jahr 1892 zurückgeht, als der Urgroßvater des heutigen Besitzers Jean Claude Mas die ersten 9 ha in der Nähe von Montagnac erwarb, das gut 40 km südwestlich von Montpellier liegt. Sein Großvater Raymond erweiterte den Besitz auf 15 ha und sein Vater Paul Mas zusammen mit dem Bruder Maxime schon auf 120 ha. Heute sind die Domaines Paul Mas ein weitverzweigtes Unternehmen mit 478 ha in eigenem Besitz und 1312 ha mit Vertrags-Winzern. Viele der wichtigen Appellationen des Languedoc (Minervois, St Chinian, Corbières, Picpoul de Pinet) sind vertreten, dazu gibt zahlreiche Pay d'Oc.

Neben den heimischen Rebsorten wie beispielsweise Grenache, Mourvèdre, Marsanne, Syrah und Viognier haben sich die Domaines Paul Mas auch mit den 'internationalen' französischen Rebsorten wie Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc and Malbec einen Namen gemacht. Beim Elegant Frog spielen sie sogar die Hauptrolle. Der Name ist ein humorvoller Seitenhieb auf die angloamerikanischen Länder, wo die Franzosen als elegant gelten und weil man in Frankreich Froschschenkel isst, als Frogs bezeichnet werden. Und eine Anspielung darauf, dass man auf diesem Weingut französische Weine im Überseestil vinifiziert.

Beides hat den Elegant Frog zu einer der erfolgreichsten Weinmarke gemacht. Und das sowohl in Frankreich, als auch in vielen anderen Ländern der Welt. Vielleicht liegt es aber auch an dem exzellenten Preis-Qualitäts-Verhältnis der Weine.

Vinifikation

Für den Claude Val Rouge Bio wurde jede Rebsorte getrennt voneinander vinifiziert. Allerdings wurden alle Trauben vor der alkoholischen Gärung entrappt und nur vergleichsweise kurz mit ihren Schalen in Kontakt gebracht. Beides sind Maßnahmen, um Frische und Fruchtexpressivität zu erhalten. Zusätzlich wurde der Wein ausschließlich in temperaturkontrollierten Edelstahltanks ausgebaut – auf den Einsatz von Holz wurde gänzlich verzichtet. In der anschließenden Vermählung der Weine wurde darauf Wertgelegt einen typischen Charakter der Gegend zu zeigen, jedoch durch den eher ungewöhnlichen Einsatz von Merlot noch eine etwas internationalere Komponente in den Wein einzubringen.