



Sierra du Sud

Domaine Gramenon

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône AOP

Rebsorte(n): Syrah

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

Ausbau / Herstellung: Holzfass (7 Monate teils im Barrique, teils im grossen Holzfass)

Charakteristik: Jahrgang 2022

Eine tiefdunkle Farbe mit erstaunlich lebendigen und expressiven Fruchtaromen, die an reife, schwarze Beeren, eingelegte Pflaumen und lila Blüten erinnern und zart vom Duft wild wachsender Kräuter und von schwarzem Pfeffer überlagert werden. Der Körper ist breit, samtig und endet mit einer anregenden, mineralisch ausklingenden Säure. Eine wahre Gaumenfreude!

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Wein passt hervorragend zu Boeuf Stroganoff, geschmortem Schweinefleisch, Lammgilet mit Thymianjus, würzige Gratins mit Auberginen und Pilzen sowie zu weichem Geiss- und Schafskäse.

Biodynamische Weine mit Kultstatus

In den späten 70iger Jahren kaufte der bekannte Oenologe Philippe Laurent und seine Frau Michèle Aubry Lawrence (im Bild) ein Stück Weinland mit alten Rebstöcken. Damit gründeten sie die Domaine Gramenon. Nach dem frühen Unfalltod ihres Mannes führte Michèle den Betrieb einige Jahre alleine, bis 2006 ihr talentierter Sohn Maxime François - eines ihrer 3 Kinder - mit einstieg. Das romantische Weingut befindet sich in Montbrison-sur-Lez im südlichen Rhône-tal. Mit dem besondere Mikroklima der hochgelegenen Weingärten, dem aussergewöhnlichen Terroir und der kompromisslosen Philosophie, zählt die Domaine Gramenon längst zu den renommiertesten Weingütern der Region. Seit dem 1. Tag erfolgt der Anbau rein biologisch-dynamisch nach Demeter Richtlinien und in völligem Einklang mit der Natur. Das Traubengut wird extrem reif gelesen und entwickelt sich jedes Jahr unterschiedlich, so wie die Natur es vorgibt. "Les vins en liberté" heisst das Credo von Michèle: naturbelassene, authentische Weine, weitab von jeder Geschmacks-Uniformierung.