



Poignée de Raisins

Domaine Gramenon

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône AOP

Rebsorte(n): Grenache, Cinsault

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau, zertifiziert nach DEMETER Richtlinien

Ausbau / Herstellung: Edeltanks & Zementbottiche

Charakteristik: Jahrgang 2015

Die dichte Farbe ist kirschrot mit violetten Reflexen. Die köstlichen Aromen sind würzig, warm und schmeichelnd und erinnern an reife, rote sowie schwarze Beeren, Zwetschgen, etwas Lakritze und süsse Gewürze. Der Wein ist ausgesprochen weich, rund und ausgewogen. Das Tannin ist reif und fein, die Säure erfrischend und saftig und der Alkohol leicht wärmend. Der Abgang ist mittellang. Ein körperreicher Wein, der mit seinen komplexen Fruchtaromen und mit seiner harmonischen Frische begeistert.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Mit seiner Fruchtigkeit ist der Wein ein sehr geeigneter Begleiter an einem warmen Sommerabend mit zartem Fleisch und knackigem Gemüse vom Grill oder einfach so zum Geniessen z.B. mit einem Epoisses.

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 Rebstocken. 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 Rhôneal. 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.