



Pépité de Grenache

Domaine Viranel

Anbaugebiet: Frankreich / Saint-Chinian AOP

Rebsorte(n): Grenache

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: 12 Monate in französischen Barriques

Charakteristik: Jahrgang 2020

Eine brillante, kirschrote Farbe mit purpurnen Reflexen erfreut das Auge. Der Wein besticht mit Aromen von Himbeeren, Kirschen, Erdbeeren, schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren sowie würzigen, blumigen Noten von Gewürznelken

und Rosen. Dieses Duftpaket verleiht dem Wein seine komplexe Vielfalt und Fülle. Der Körper überzeugt mit einer wunderbar belebenden Säure und einem straffen, gut eingebundenen Tannin sowie einer soliden Struktur. Der Abgang klingt angenehm anhaltend nach. Ein animierender, lebendiger Wein mit intensiver Fruchtaromatik und würzigen Noten, der herrlichen und spannenden Trinkgenuss verspricht.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Wein macht zu delikaten Schmorgerichten eine gute Figur. Ebenso zu einem Lamnbraten aus dem Ofen oder einem zarten Steak mit Ratatouille mundet er hervorragend. Auch zu einem sämigen Pilzrisotto, zu einem Auberginengratin mit würzigem Käse und einem Cassoulet passt dieser Tropfen wunderbar.

Die Domaine Viranel befindet sich seit 1551 im Besitz der Familie Bergasse-Milhé. Heute sind die Brüder Arnaud und Nicolas (im Bild rechts) für das 40 ha umfassende Weingut zuständig. Nicolas studierte Agrarwissenschaft und hat Berufserfahrung in der ganzen Welt gesammelt. 2003 übernahm er die Aufsicht über den Rebbau, zwei Jahre später dann die Gesamtleitung des Familienbetriebes. Arnaud wollte ursprünglich, als passionierter Athlet, eine Karriere als Sportlehrer beginnen. Schlussendlich war der Ruf des Weines, der Region und der Familie dann doch stärker. Seit 2008 unterstützt er seinen Bruder Nicolas und kümmert sich um Marketing und Verkauf. "Mit unserer Zusammenarbeit schreiben wir ein neues Kapitel auf Château Viranel", sind sich die beiden Brüder einig.

