



Cuvée GaGa

Domaine des Graves

Anbaugebiet: Schweiz / Genf AOC

Rebsorte(n): Gamay, Garanoir

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024

Ein schönes Rubinrot mit violetten Reflexen erstrahlt im Glas. In der Nase präsentiert er sich sehr fruchtbetont mit intensiven Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen zeigt er sich saftig und lebendig mit einer schönen Spannung, welche von einem feinen, subtilen Tannin begleitet wird. Der Abgang ist ausgewogen und animierend. Eine Assemblage, welche durch ihre Fruchtigkeit, Frische und Ausgewogenheit überzeugt.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Der GaGa passt hervorragend zu Poulet vom Grill, Kalbsgeschnetzeltem, Bratwürsten oder Salsiccia. Ebenso harmoniert er sehr gut mit Pasta an Tomatensauce, Pilzrisotto oder einer gemischten Charcuterieplatte sowie mit mildem Käse wie Tomme oder jungem Gruyère.

Weinbauidylle am westlichsten Rand der Schweiz

Das Weingut von Kristèle und Nicolas Cadoux (im Bild) liegt in Athénaz, einem kleinen Weiler mit ca. 100 Einwohnern, gut einen Kilometer von der französischen Grenze entfernt. Hier im Herzen der idyllischen Genfer Champagne befinden sich ihre Weinlagen verstreut in steilen Parzellen, gesäumt von kleinen Wäldchen und Bächen. Nicht die einfachsten Lagen für die Bewirtschaftung, aber dafür sind die Böden umso reichhaltiger. Ihr Rebsorten-Spiegel umfasst rund 20 Varietäten von Chasselas über Chardonnay, Viognier und Sauvignon bis hin zu Gamay, Gamaret und Galotta, die alle dem Genfer Terroir optimal angepasst sind. Das Ehepaar Cadoux zählt zu der neuen Winzergeneration, welche zwar alte, traditionelle Anbauarten mit Respekt zur Natur pflegen, aber mit fortschrittlichen, innovativen Konzepten vorwärts streben. Als Perfektionisten ziehen sie Qualität und Finesse stets der Quantität vor und erzeugen charaktervolle Weine mit vollen, kräftigen Aromen und herrlichem Geschmack.

