



Gamay Vieille Vigne

Gueule de Loup
Domaine des Graves

Anbaugebiet: Schweiz / Genf AOC

Rebsorte(n): Gamay

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2022

Duftnoten von Himbeeren, Preiselbeeren, schwarzen Beeren und Sauerkirschen laden zum Trinkgenuss ein. Begleitet werden diese aparten Aromen von einer feinen Lavendelnote. Der füllige, weiche Körper ist mit einem geschmeidigen Tannin versehen und die bekömmliche Säure sorgt für eine schöne Frische. Ein fruchtiger, harmonischer Wein, der von sehr alten Rebstöcken gewonnen werden, vinifiziert wurde.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dies ist ein hervorragender Wein zu klassischen, kalten Fleischgerichten, wie z.B. ein Vitello Tonnato. Aber auch zu feinen Gemüseterrinen, zu einem saftigen Schweinebraten, zu einer urchigen Berner Platte, zu einem «Suuren Läberli» sowie zu Pizzen und Pastagerichten ist dieser Wein ein Genuss.

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.

