



L'Esprit de Genève

Domaine des Graves

Anbaugebiet: Schweiz / Genf AOC

Rebsorte(n): Gamay, Gamaret, Galotta

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Holzfass.

Charakteristik: Jahrgang 2022

Die Farbe ist satt und rubinrot und die Aromen von Kirschen, Pflaumen, Veilchen sowie von Waldbeeren, präsentieren sich sehr einladend. Der Körper ist weich, geschmeidig gebaut und von mittelkräftiger Statur. Ein fruchtbetonter, samtiger Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Er eignet sich sehr gut zu mittelkräftigen Hauptspeisen, wie Geschnetzeltes, Kalbsbraten und Cordon bleu sowie zu Fleischplatten und Weichkäse.

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.

