



La Sagesse

Domaine Gramenon

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône AOP

Rebsorte(n): Grenache

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

Ausbau / Herstellung: 12 Monate in Barriques

Charakteristik: Jahrgang 2022

Der Wein hat eine schöne, brillante und purpurrote Farbe. Ausdrucksvolle, reife Aromen von Cassis, Himbeeren und Erdbeeren begeistern in der Nase. Am Gaumen zeigt sich ein voluminöser und samtiger Körper mit einer reifen, schön eingebundenen Säure und einem einhüllenden Alkohol. Ein ausdrucksvoller, weicher und fülliger Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Geniessen Sie diesen Wein zu einem Lammgigot oder einem Lamm-Tajine mit Couscous, zu Grilladen und Steaks an kräftigen Saucen, zu süss-sauren Gerichten sowie zu gereiftem Halbhart- und Hartkäse.

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 Rebstöcken. 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 Rhône-tal. 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.