



La Mémé*

Ceps Centenaires
Domaine Gramenon

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône AOP

Rebsorte(n): Grenache

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau zertifiziert nach DEMETER Richtlinien

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2016

Die Farbe ist granatroter. Die Aromen erinnern an eingelegte Preiselbeeren, Erdbeeren, Pflaumen, Zwetschgen und Lakritze. Der Körper ist vollmundig, weich, samtig und wird von einer bekömmlichen Säure und einem geschmeidigen Alkohol gestützt. Der Abgang ist sehr lange und leicht wärmend.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt zu kräftigen Speisen, wie z. B. ein rassig mit Knoblauch gewürztes Lammgigot oder grillierte Steaks und zu reifem Weichkäse.

Biodynamische Weine mit Kultstatus

In den späten 70er 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.