



Khayyâm

Domaine Mas de Libian

Anbaugebiet: Frankreich / Vin de France

Rebsorte(n): Grenache, Mourvèdre, Syrah

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

Ausbau / Herstellung: 50% des Weines reift für 9 Monate in grossen Eichenfässern auf der Hefe und 50% im Edelstahltank. Dieser Wein ist eine Hommage an Omar Khayyâm, einem persischen Dichter, Philosoph und Mathematiker aus dem 11. Jahrhundert, der in seinen Gedichten den Wein und die Frauen feierte.

Charakteristik: Jahrgang 2022

Die granatrote Farbe und die ausdrucksvollen Aromen von reifen Waldbeeren, schwarzen Kirschen, Pfeffer und Gewürzen laden zum Trinkgenuss ein. Am Gaumen begeistert ein kraftvoll strukturierter Körper mit einer verführerischen, samtig weichen Textur und einer reifen, schön eingebundenen Säure. Der Abgang ist lang und ausdrucksstark. Ein warmer und würziger Wein mit einem hervorragenden Preis-Genuss-Verhältnis. *Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

Speisempfehlung: Dieser Rotwein passt hervorragend zu einem saftigen Lammgigot, geschmortem Fleisch, einem Steak an Pfeffersauce, zu kräftigen Gulaschgerichten oder einem südfranzösischem Cassoulet mit Bohnen. Aber auch zu Kartoffeln mit schwarzen Trüffeln, zu Pizza und Pasta sowie zu Halbhart- und Hartkäsesorten ist er ein Genuss.

Ein biodynamischer Familienbetrieb

Das Weingut Mas de Libian befindet sich rund 40 Kilometer nord-westlich der Stadt Avignon, in der Gemeinde St. Marcel d'Ardèche. Im Jahre 1670 kaufte die Familie Thibon das zur Jagd dienende Herrschaftshaus "Libian". Damals lebte die Familie von der Landwirtschaft. Erst die Eltern von Hélène Thibon, der jetzigen Besitzerin und Oenologin, widmeten sich voll und ganz dem Weinbau. Diese Tradition führt nun Hélène weiter. Seit 2005 produziert sie ausschliesslich biodynamisch. Dazu zählt auch die ausschliessliche Bewirtschaftung der Parzellen mit dem Pferd Nestor (im Bild mit Hélène).

