

Les Baies de Gremoursy / Domaine de l'Olivier

Herkunft:	Saint-Hilaire d'Ozilhan / AOP Côtes-du-Rhône-Villages
Traubensorten:	40 % Mourvèdre, 30 % Grenache, 30 % Syrah, (ca. 30-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	35 hl/ha, Handlese
Ausbau:	nur im Betontank, kein Holzausbau.
Produktion:	4'800 Flaschen jährlich!
Auszeichnung:	Concours des Grands Vins de Macôn 2017: Médaille d'Or! (JG 2016)
Lagerfähigkeit:	6 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Dichtes Granatrot mit rubin-roten, glänzenden Reflexen.

Nase:

Ein sehr intensives und spannendes Bouquet. Vordergründig steigen feine Aromen von roten Beeren in die Nase. Aromatische Garrigue-Kräuter bilden einen fein-gründigen Boden, dazwischen blitzen aparte Noten von Veilchen auf, kombiniert mit dem würzigen Duft verschiedener Gewürze.

Mund:

Dieser Wein ist bereits wunderbar ausbalanciert mit runden Strukturen. Der Auftakt ist frisch und fruchtig und geht über in würzige Aromen. Am Gaumen geschmeidig und rund, überrascht er mit einer vibrierenden Säure und zeigt seine finessenreiche Aromatik! Zudem überzeugt dieser Tropfen durch seine Feinheit und Eleganz. Aber nicht genug: ein nachhaltiges Finale, welches spielt mit Frucht und Würze: einerseits herrlich dichte Frucht von Cassis und immerfort die zarten würzigen Noten, die für diesen Wein so typisch sind. Nicht aufdringlich, sondern mit der Welt der Gewürze verhaftet. Ein budgetfreundlicher Alltagswein, der jedoch raffiniert und variantenreich mundet und ein idealer Begleiter für ungezwungene Feste ist. Für den sofortigen Genuss bestimmt, er darf aber ruhig auch noch etwas reifen. Probieren Sie diese Spezialität aus dem südlichen Rhôneal.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, Grillade, zu Wild und rezentem Käse.

Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!