

Empfehlung für kalten Herbst und Winter:

**wärmender Grenache**

Monatsprobe:

**Grenache & Rhône**

Freitag, 16. November, 15-18.30 h  
Samstag, 17. November, 11-15.30 h

**GRENACHE - GARNACHA -**

**FRANKREICH**

**Rhône**

**Domaine Villeneuve**

2009 Châteauneuf-du-Pape - 36,90  
Grenache 70%, Mourvèdre 16%,  
Syrah, Cinsault, Clairette

**Château Gigondan**

2010 Côtes-du-Rhône-Vill. - 10,90  
Grenache 50%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%

**Domaine des Escaravailles**

2015 Rasteau Classique - 10,90  
Grenache 60%, Syrah 30%, Carignan 10%

2015 Rasteau „La Ponce“ - 15,90  
Grenache 80%, Syrah 20%

2015 Cairanne „Le Ventabren“ - 13,90  
Grenache 60%, Syrah 30%, Carignan 10%

**Domaine la Løyane**

2016 Côtes-du-Rhône - 9,90  
Cuvée Bonheur - Grenache 50%, Syrah 50%

2016 Côtes-du-Rhône Villag. - 12,90  
Grenache 60%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%

2016 Lirac „Cuvée Elie“ - 19,90  
Grenache 60%, Syrah 40%

2015 Lirac „Cuvée Marie“ - 28,90  
Grenache 90% (135 Jahre alte Rebstocke)

**Languedoc**

**Chateau Larzac**

2010 Pezenas - 10,90  
Grenache, Syrah

**Domaine de Cambis**

2015 St. Chinian  
„Jardins Suspendus“ - 10,95  
Grenache 60%, Syrah 40%

**Domaine Piquemal**

2014 Côtes-du-Roussillon Villages  
„Galatée“ - 17,90  
Grenache 75%

**SPANIEN**

**Campo de Borja**

**Bodegas Borsao**

2016 Viña Borgia - 4,90  
Gamacha 100%

2015 Bole - 6,90  
Gamacha 70%, Syrah 30%

2016 Tinto Joven Selección - 5,75  
Gamacha 85%, Tempranillo 10%, Syrah 5%

2014 Tinto Barrica Selección - 7,90  
Gamacha 70%, Syrah 30%

2015 „Berola“ - 12,90  
Gamacha 80%, Syrah 20%

2016 „Tres Picos“ - 14,90  
Gamacha 100%

**Montsant**

**Cellers de Capçanes**

2016 „Mas Donis“ - 7,-  
Gamacha 80%, Syrah 20%

2015 „Lasendal“ - 9,90  
Gamacha 85%, Syrah 15%

2014 „Mas Tortó“ - 20,90  
Gamacha 70%, Cabernet Sauvignon 10%,  
Syrah 10%, Merlot 10%

2015 „les garnatxes“  
- limestone oder  
- Sand je 11,90  
Gamacha 100%,

**Rioja**

**Bodegas Alvia**

2007 Rioja Garnacha „Livius“ - 34,90

Grenache ist die wichtigste Rebsorte des Südes, weltweit ist sie die viertwichtigste Rotweinrebsorte. Ihre Heimat hat sie im nordspanischen Aragón (und heißt in Spanien: Garnacha). Ab dem 12. Jhdt. verbreitete sie sich zunächst nach Frankreich, dann aber rund um das Mittelmeer, ab dem 19 Jhdt. auch nach Australien und Kalifornien. Hauptanbauggebiete liegen heute überwiegend im Süden Frankreichs und im spanischen Nordosten.

Die Grenache/Garnacha ist eine Rebsorte, die gut mit Hitze und Trockenheit zurechtkommt und gegen Pflanzenkrankheiten recht widerstandsfähig ist (gut für biologischen Anbau). Als Wein ist sie wegen ihres fülligen und weichen Körpers, ihrer attraktiven Aromen reifer roter Früchte (Brombeere, Zwetschge, Kirsche) und einer Vielfalt von Ge-

würzen (Lorbeer, Lavendel, wilder Thymian, Zimt, Lebkuchengewürze) sehr geschätzt. Die Gewürznoten werden mit ein paar Jahren Reife intensiver und gehen dann in Richtung Kaffee, Lakritze, Leder. Immer bleibt geschmacklich eine deutliche Frucht-süße, bei hohem Alkohol und geringer Säure.

Reinsortiger Grenachewein ist normalerweise säure- und tanninarm. Grenache wird daher sehr häufig mit Weinen tannin-, farb- oder säurestärkerem Rebsorten verschnitten (wie Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon). Rebsortenrein kommt sie selten auf die Flasche. An der südlichen Rhône ist Grenache die Hauptrebsorte. Sie dominiert die Rotweincuvées, ob bei Côtes-du-Rhône, den Villages oder den Crus. Grenache-dominiert finden sich an der südlichen Rhône reihenweise ihre weltweit berühmtesten Vertreter, wie beispielsweise der Châteauneuf-du-Pape.

unser Highlight an der südlichen Rhône

**Domaine des Escaravailles, Rasteau**

Rotweine dieser Domaine sind seit vielen Jahren in unserem Programm. Auffällig das Logo, das Etikett mit einem Skarabäus-Käfer, Namensgeber der Domaine. Escaravailles ist ein althergebrachter Spitzname für die schwarz gekleideten Mönche, die im 16./17. Jahrhundert die Domaine bewirtschafteten. Seit 1953 ist die Familie Ferran Eigentümer, seit 1999 die dritte Generation mit Gilles Ferran.

Anfang dieses Jahres, nach Jahren der Abstinenz, besuchten wir die Domaine erneut. Da Weinmessen zunehmend Geld und Zeit kosten, die Domaine alljährlich schnell ausverkauft ist und auch keine Proben mehr verschickt, mussten wir hin nach Rasteau. Das war Anfang dieses Jahres, im Anschluss an die Fachmesse Vinisud in Montpellier. Wir benutzen das Navi. Dieses führte uns ins Dorf Rasteau, dann hinaus in den Berg, schnell nur noch auf Feldwegen, immer höher den Berg hinauf. Der Weg wurde immer holpriger, bis wir auf purem grobem Geröll fuhren, runden, großen Kieselsteinen, die überall Weinberge an der südlichen Rhône überziehen. Wenn da nicht das Navi anzeigte, dass wir uns kurz vor dem Ziel befänden... Bei aller Sorge, mit dem Personenwagen liegen zu bleiben: Wir hielten durch! Und da war sie, die Domaine, halb in den Berg hineingebaut, hoch über Rasteau, umgeben von Reben auf kargem Boden, kesselartig eingebunden in eine wilde Landschaft mit Sträuchern, Büschen und Wäldchen. Hier wird naturnah gearbeitet, mit Pflug und viel Handarbeit. Auf Chemie wird meist verzichtet. Gedüngt wird, wenn überhaupt, nur organisch. Die Weinlese erfolgt zumeist per Hand, in mehreren Durchgängen, bei den Topweinen wird zusätzlich selektiert. Vergärung und Ausbau der Weine erfolgt für die Basisweine im Edelstahl, für die besseren im Beton (Grenache) oder Barrique (Syrah).

Besonderes Aushängeschild der Domaine ist das hohe Alter der Rebstocke und, besonders bei den Rasteauweinen, die extrem hohe Lage der Weinberge. Sie liegen um das Weingut herum, hoch im Berg auf Höhen zwischen 250 und über 300 Metern (ü. d. Meer). Hier gibt es mehr Abkühlung, besonders nachts, und deutlich mehr Wind. Das hält Reben und Trauben gesund, und bringt Frische in die Weine. Die ist nötig, denn die Weine sind sehr konzentriert.

Das schmeckten wir bei der umfangreichen Probe, alles kam auf den Probiertisch. Wir haben drei Highlight herausgesucht, alle aus dem besten Jahrgang des Betriebes: 2015. Gerade waren sie noch verfügbar, wir bestellten unmittelbar.

Schwerpunkt des Weinguts sind natürlich die Wei-

ne aus dem Cru Rasteau. 40 von 65 ha ihrer Weinberge hat die Domaine hier. Die Reben stehen hier im steilen Gelände auf rund 250 Metern Höhe. Der Boden ist steinig mit einer Auflage von Lehm und Kalkmergel, darüber ergießt sich ein Meer von großen Kieselsteinen.

**2015 Rasteau Classique - € 10,90**

Grenache 60%, Syrah 30%, Carignan 10%

Der Basis-Rasteau aus einem Super-Jahrgang, mit Fülle, Aromen von Schwarzkirsche und Brombeere aber auch von verwobenen, dunklen Aromen wie die von Lakritze, Kaffee, Gewürzen und Bitterschokolade. Kraft und Alkohol sind gut eingebunden bei schöner Frische, Säure. Der Wein hat gut Tannin, reifes Tannin; er ist knochentrocken. Bei aller Kraft ist der Wein fast elegant.

**2015 Rasteau Le Ponce“ - € 15,90**

Grenache 80%, Syrah 20%

Der Wein ist eines der Aushängeschilder des Betriebes, weil die Rebstocke sehr alt sind, beim Grenache: 60 Jahre, beim Syrah: 40 Jahre.

Der Duft verspricht schon viel: geschmeidige fruchtige (Kirsche), würzige Aromen (Tabak, Bitterschokolade). Dem folgt der Schluck im Mund mit Aromen von Sauerkirsche, Kirschlikör, Holunder, dunkler Würzigkeit (Leder, Lakritze, Bitterschokolade) mit Tannin und Alkohol. Keine Spur von Süße, aber Geschmeidigkeit am Gaumen. Dicht, konzentriert, aber nicht sättigend, dafür zu jung, viel zu jung. Aber man muss den Wein jetzt probieren, muss kaufen, weil er nicht mehr käuflich ist, wenn er seinen Höhepunkt erreicht. Dekantieren ist unbedingt zu empfehlen.

Übrigens, Gilles Ferran hält den Rasteau, Lage „La Ponce“ für den besten, den er je gemacht hat.

**2015 Cairanne Le Ventabren - € 13,90**

Grenache 60%, Syrah 30%, Carignan 10%

Auch die Rebflächen aus dem zum Cru aufgestiegenen Dorf Cairanne sind bedeutend. 10 ha insgesamt, bestockt mit 60 Jahre altem Grenache und Carignan und 30 Jahre altem Syrah. Die Lagen sind nicht so hoch gelegen (150 m), aber ebenfalls überwiegend als Lehm-Kalk, aber auch einer sandigen Lage, die für frische Noten in dem Wein beiträgt.

Der Wein zeichnet sich durch seidige Eleganz aus, schon in der Nase zeigt sich Geschmeide, im Geschmack dominieren rote und schwarze Früchte, unterlegt von feineren, auch würzigen Aromen, alles sehr gut eingebunden, fast burgundisch fein verwoben, feines Finale. Der Wein ist gut jung zu trinken.

