



2017

## Grenache »Les Fruits murs« IGP Pays d'Oc Domaine Les Yeuses

Rotwein für jeden Tag, in einer Qualität, die nicht alltäglich ist. Was die Brüder Dardé mit ihrer Domaine Les Yeuses uns seit über 20 Jahren liefern, sucht in Kontinuität, Qualität und Preiswürdigkeit seinesgleichen. Hier geht es um guten, sauberen, ehrlichen Wein zu Preisen, zu denen viele unserer Winzer nicht mal aus dem Haus gehen würden. Auch das ist Winzerkunst. Dardés haben die vielen Krisen, die das südfranzösische Languedoc schon durchlebt hat, überlebt und sich auf preiswerte Rebsortenweine spezialisiert. Die liefern sie in außergewöhnlicher Konstanz an Qualität und Intention.

Ihr erster Wein, den wir vor über 20 Jahren importierten, war ihre Grenache »Les Fruits Mûrs«, die reifen Früchte. Seitdem hat sich der Wein zum meistverkauften französischen Alltagswein im Programm entwickelt. Grenache ist die mediterrane Rebsorte schlechthin. Weich und geschmeidig im Mundgefühl, samtig in der präsenten, angenehm würzigen Gerbstofftextur und saftig wirkend im warmen, kraftvollen Körper, der trotz stets stattlichen Alkoholgehaltes noch angenehm gezügelt daherkommt.

Grenache bringt den Duft des französischen Südens ins Glas. Samt auf der Zunge, dicht und wohlig wärmend; ein Rotwein, der definitiv nach mehr schmeckt als er kostet. Seine Gerbstoffe schmelzen im Mund im Geschmack weißen Pfeffers ab. Typisch für Grenache, die in Italien Cannonau und in Spanien Garnacha heißt und die meist angebaute Rebsorte der Welt ist. Berühmt ist sie im Châteauneuf du Pape, in Australien und in Spanien, wo ihre größten Rebflächen liegen. Bei Dardés werden die Trauben entrappt, sie mazerieren 18 Tage auf den Schalen, dann wird abgepresst und der Pressmost entfernt. Nach den beiden Gärungen reift der fertige Wein in Betontanks, 10% allerdings dürfen in gebrauchten Barriques Finesse und Schliff entwickeln.

Ein wichtiger Rotwein im Sortiment, der beweist, daß auch zum günstigen Preis handwerkliche Sorgfalt möglich ist. Das Ergebnis ist deftiger und weniger fein als unsere Weine zum doppelten Preis, das wäre ja auch noch schöner, aber es ist richtig seriöser Rotwein, der Spaß macht, auch gut gewürzte und scharfe, intensiv aromatische Sommerküche exquisit zu begleiten versteht, er sollte dezent gekühlt serviert werden und beweist, daß guter, handwerklich solider, ehrlicher Rotwein seinen Preis hat, aber nicht teuer sein muß. Guter Wein in des Wortes bestem Sinne. Unsere Geheimwaffe gegen die Langeweile aus dem SB-Regal. Womit der Wein-Alltag gerettet wäre.

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2020+  
Restzucker: < 2 g/l  
Anbau: Konventionell  
Ausbau: Betontank  
Boden: Lehm & Ton  
Besonderes: Maschinenlese  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Reinzuchtheife  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Nein  
Schwefel: Ja  
Vegan: Nein

0,75l

**7,50 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

FLA17800



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)