



Grenache »Gumbe di Amirai« IGP Terrazze dell'Imperiese Selvadolce

Grenache ist die meist angebaute rote Rebsorte der Weinwelt. In Spanien heißt sie Garnacha, in Italien Cannonau, in Frankreich Grenache. Dort steckt sie in fast allen Rotweinen des Südens, meist kombiniert mit Syrah, Mourvèdre, Carignan und anderen Rebsorten. Hier in Ligurien, bei Aris Blancardis kleinem Weingut »Selvadolce«, kann man sie in einer uralten genetischen Variante probieren, die nur wenig mit dem gemein hat, was man ansonsten als Grenache kennt. Dunkel in der Farbe und überaus konzentriert und kernig in der Konsistenz der Gerbstoffe präsentiert sie sich hier. Überraschend reduktiv im Duft, mit dem dafür typischen Hauch des Chinaböllers, voller Saft und Kraft im satten Alkohol und ganz schön kantig und rustikal im Mundgefühl. Eine Grenache also, die all ihre Klischees außer Kraft setzt, wirkt sie hier doch wie ein Bodybuilder mit Popeye-Statur. Aris Blancardi spricht ihr eine große Zukunft zu, meint aber, daß man noch ein wenig warten sollte, bis sich ihr Samt entfaltet und ihre Ecken und Kanten glätten. Dann aber dürfte sein »Gumbe di Amirai« ein so rustikales wie pralles Weinerlebnis bieten, zu dem man sich am besten vom Grill verwöhnen läßt.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt |
Minimal geschwefelt | Naturwein,
Mitglied bei »CoViBio«
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,65

0,75l
ILR20205



www.weinhalle.de