MONTIRIUS, Vacqueyras

Eric und Christine Saurel führen das Familienweingut Montirius in der fünften Generation. Die 54 Hektar Weinberge werden konsequent nach den Regeln des biodynamischen Anbaus bewirtschaftet. Für Eric steht ganz klar die Arbeit in den Reben an erster Stelle, denn nur aus erstklassigen und gesunden Trauben kann ein großer Wein entstehen. "Die Erde lebt", sagt Eric und zeigt uns die Böden. Dort sorgen zahlreiche Organismen aus selbst produziertem natürlichem Dünger für eine gute Humusbildung und ausreichende Belüftung des Bodens. Selten haben wir derart vor Gesundheit strotzende Weinberge gesehen. Um diese Flora so funktionierend zu erhalten, muss Eric jedoch öfter als seine Kollegen im Weinberg arbeiten. Pflege und Sorgfalt kosten zwar Zeit, aber der Einsatz von Chemikalien wäre fast genauso kostspielig.

Gleichmäßig ausgereifte, gesunde Trauben, kleinbeerig, mit viel Farbstoff bilden die Basis für die kraftstrotzenden Weine. Nach der Gärung im blitzblanken neuen Keller werden sie in speziellen Betontanks ausgebaut. Speziell deshalb, weil das Wasser für den Beton mit Steinen aus den Weinbergen dynamisiert wurde und diese Steine auch im Beton verarbeitet wurden. Zwei Jahre reifen die Weine dort.

Alle Weine von Montirius sind zertifiziert vegan und Gluten-frei!

Gigondas "Terre des Aînés" 2016

Die Rebstöcke mit Grenache (80%) und Mourvèdre sind im Schnitt 88 Jahre alt, 8 Hektar wurden bereits 1925 gepflanzt. Die tiefgründenden Wurzeln versorgen die Trauben mit reichlich Mineralstoffen, die dem Wein besondere Fülle und mineralisches Spiel verleihen. Der geringe Ertrag von 33 hl/ha garantiert einen konzentrierten, kräftigen Wein von tiefdunkler Farbe, im Duft Lakritznoten, Veilchen, Graphit und eingelegte dunkle Früchte. Am Gaumen feines und festes Tannin, gleichzeitig kraftvoll, packend und geschmeidig. Ein Klassewein mit Fülle und Eleganz, mit langem, komplexem Finale.

Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2028**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	