

Samtig-weich oder leicht-verführerisch

Zwei Grenache-Cuvées aus Südfrankreich überzeugen

Thymian, Rosmarin, Pinien – der kräuterwürzige Duft der südfranzösischen Garrigue ist nirgends schöner gespeichert als in den Rotweinen, in denen die Grenache die erste Geige spielt. Ein Merkmal der schwierigen-Traube ist ihr hoher Zucker- respektive Alkoholgehalt. Bis zur Tanninreife muss sie lange am Stock bleiben, was die Öchslegrade in die Höhe treibt und die Säure abbaut. Eine zweite Typizität ist ihre Farbarmut. Viele Grenache-Weine werden deshalb mit Syrah, Mourvèdre oder Carignan gestärkt. Reinsortige Grenaches, das berühmteste Beispiel ist der Château Rayas, sind selten. Auch unsere beiden Monatsweine enthalten wenige Prozente anderer Trauben – Syrah und Malbec der erste; Mourvèdre der zweite. Das aber trübt die Grenache-Freude keineswegs. Die Cuvée Henri vom Bioweingut Domaine des Soulié im tiefsten Languedoc überströmt schier von Beerenduft. Ein leicht verständlicher, aber keineswegs banaler, samtig-sanfter Tischwein. Von anderem Kaliber ist die grandiose Cuvée Fleur de Confiance des Klasseweinguts Domaine La Soumade aus dem südlichen Rhonetal. Die Aromatik umfasst das ganze südfranzösische Genussregister. Wenn das Attribut «hedonistisch» auf einen Wein zutrifft, dann auf diesen.

