

DIE GEOMETRIE DES GRENACHE

Pythagora 2016

100 % GRENACHE · LA FIGUERA

94 PUNKTE · WINE & SPIRITS MAGAZINE & GUÍA PEÑÍN

Pythagora ist mein erster Wein, geboren in La Figuera, dem Dorf, in dem alles begann. Reiner Grenache von sechzig- bis achtzigjährigen Reben, aus einer der höchsten Lagen der Region. Drei vollkommene Winkel, wie der Satz, dessen Namen er trägt: Terroir, Höhe, alte Reben. Eine Geometrie der Präzision im Dienst der Emotion.

- FARBE** Blasses Rubin, ziegelrote Reflexe — die Farbe eines Grenache, der schon gelebt hat.
- NASE** Würzig, auf reifen schwarzen Beeren. Schon offen, die Würze führt vor der Frucht: Grenache aus La Figuera nach einigen Jahren Keller.
- GAUMEN** Überrascht mit bemerkenswerter Frische. Die Tannine sind präsent und schon harmonisch eingebunden; rund, lang, ohne die geringste Schwere.
- MEIN NOTIZBUCH · OKTOBER 2026** *Komplex und tief. Ein sehr großer Wein, einer, den man im Herzen behält.*



Was die Zeit getan hat

LESE	FASSAUSBAU	IN DER FLASCHE	LAGERPOTENZIAL
2016	18 Monate	≥ 4 Jahre	10 bis 30 Jahre
<i>La Figuera, in der Höhe</i>	<i>französische Eiche, 5.100-L-Foudres</i>	<i>zweite Reife in der Flasche, in unserem Keller</i>	<i>die Zeit enthüllt</i>

VINIFIKATION

Der Grenache aus La Figuera, allein. Eine lange Maischestandzeit in 50-Hektoliter-Tanks, häufiges Unterstoßen und Umpumpen, dann Stille, damit sich die Höhe offenbart.

ZU TISCH

Gegrilltes Entrecôte · Würzige asiatische Fleischgerichte · Wild · Ibérico-Schinken · Gereifte Käse

ALKOHOL	PH
15 %	3,67
SÄURE	
4,4 g/L	



Ein Wein ist ein Ort, festgehalten in einem Moment der Zeit. Wir erschaffen ihn nicht neu. Wir bewahren ihn. Den Rest tut die Zeit.

TERROIR & ARCHITEKTUR · MINIMALE EINGRIFFE · STILLE IN DER FLASCHE · DIE ZEIT ENTHÜLLT

CELLER LAURONA

laurona@cellerlaurona.com

+34 977 83 17 12

cellerlaurona.com