Galilea BY FIONA

DER SPIEGEL DER ZEIT

by Fiona Fischer

DIE GEOMETRIE DES GRENACHE

Pythagora *2020*

100 % GRENACHE · LA FIGUERA

94 PUNKTE · INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2024

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	Tiefes, leuchtendes Kirschrot, jugendlicher Glanz.
NASE	Zuerst die Frucht: Kirsche, frische rote Früchte, Mandarinenzeste und Rosenblätter. Orientalische Gewürze und Lakritz halten sich noch zurück; mit Luft frische Rose, die Handschrift von La Figuera.
GAUMEN	Saftig und blumig, lebhafte Säure spannt die Frucht, seidige, noch junge Tannine. Kurkuma am Gaumen, frischer Mokka-Abgang. Jetzt entdecken oder warten.
MEIN NOTIZBUCH · OKTOBER 2026	*Schöne frische Frucht, Blüten. La Figuera im Frühling.*

Was die Zeit getan hat

LESE	FASSAUSBAU	IN DER FLASCHE	LAGERPOTENZIAL
2020	18 Monate	Bis zur Reife	10 bis 30 Jahre
La Figuera, in der Höhe	*französische Eiche, 5.100-L-Foudres*	*zweite Reife in der Flasche, in unserem Keller*	*die Zeit enthüllt*

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

Lamm-Tajine mit Aprikosen und Rosenwasser · Tauben-Pastilla · Lackierte Ente mit fünf Gewürzen

ALKOHOL	PH
15 %	3,79

SÄURE
5,4 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