



Auf einem Hochplateau, dem Wind und Wetter ausgesetzt, befindet sich das Weingut „La Grange de Quatre Sous“ wenig ausserhalb des Dorfes Assignan. Assignan liegt im Landesinneren zwischen Béziers und Narbonne. Das Dorf wird von den letzten Rebbergen umgeben, dann beginnt die unendliche Garrigue.

Hildegard Horat und Alioune Diop bewirtschaften acht Hektaren Weinberge. Zwei Hektaren umgeben das Weingut, die anderen Reben wachsen oberhalb des Dorfes auf steinigem, ertragsarmen Böden – eine gute Voraussetzung für konzentrierte, kräftige Weine. Aus Überzeugung wird auf der „Grange“ biologisch produziert. Auch die Weinbereitung erfolgt naturnah. So filtriert Hildegard nur, wenn es nötig ist.

Die in Schwyz aufgewachsene Hildegard Horat ist in den 1980er Jahren nach Südfrankreich ausgewandert, liess sich dort zur Winzerin ausbilden und bewirtschaftet seither die Grange de Quatre Sous.

Rosé

Ein charmanter Begleiter für laue Sommerabende. Der Rosé besticht durch seine dezenten Fruchtaromen und Geschmeidigkeit. Dazu meinte begeistert Ivan Barbic, Master of Wine: „Es gibt viele langweilig Rosés, aber dieser gehört mit seinem Schmelz, der guten Struktur und seinem Charakter bestimmt nicht dazu.“

Essen: Apéro, Fisch, Gemüsereis und Grilladen

Rebsorten: Cinsault, Syrah, Grenache

Le Jeu du Mail

Ein eleganter, kräftiger Weisswein aus typisch (süd)französischen Traubensorten. Ausgebaut wird der Jeu du Mail in einem 18 hl grossen Eichenholzfass, welches dem Wein Fülle verleiht. Aromen von Steinfrüchten und mineralischen Noten runden das Trinkvergnügen ab.

Essen: Apéro, Terrinen, Vorspeisen

Rebsorten: Viognier, Marsanne

Cuvée Garsinde

In der Nase erinnert die Cuvée Garsinde an Frucht- und Pfefferaromen, im Gaumen ist es ein fruchtiger, kräftiger Rotwein mit imposanter Struktur. Cuvée Garsinde ist ein lebhafter Rotwein, der sich gut in seiner jugendlichen Frische geniessen lässt.

Essen: Pasta (zB Spagetthi Bolognese), Pizza

Rebsorten: Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon

Les Serrottes

Dieser charaktervolle Rotwein duftet nach Gewürzen und Kräutern. Im Gaumen werden Aromen von Pfeffer und reifen Früchten umrahmt von dichten Tanninen. Es empfiehlt sich, diesen einzigartigen Wein zu dekantieren und zu einem kräftigen Mahl zu geniessen.

Essen: Entrecôte, gespickter Schweinsbraten

Rebsorten: Syrah, Malbec

Lo Molin

Auf kargen Kalkböden wachsen die Trauben für den Lo Molin. Der Wein wird während 24 Monaten in 500 Liter Eichenholzfässern und anschliessend 6 Monate in Edelstahltanks ausgebaut. Der Wein duftet nach Kräutern, begleitet von erdigen Noten und schwarzen Beerenaromen. Ein grosser Körper, präzise und dichte Tannine begeistern im Gaumen.

Essen: mediterrane Küche

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

La Grange

Das Paraded Pferd! In der Nase duftet der Wein nach Rosmarin, feinen Holznoten und gedörrten Früchten. Im Gaumen besticht der Wein mit vielfältigen Aromen und seiner unglaublichen Dichte. Die kräftigen Tannine verleihen dem Wein ein langes Finale. Es empfiehlt sich den Wein zu dekantieren.

Essen: Lammgigot, gefüllte Auberginen

Rebsorten: Syrah, Malbec, Cab. Sauvignon, Cab. Franc