



Tre Grazie 2009

3 Grazien, 2 Rebsorten und 7 magische Jahre

Die Skulptur von drei Göttinnen ziert das Etikett dieser edlen Cuvée – sie symbolisieren Freude, Charme und Schönheit. Dem griechischen Dichter Pindar folgend, wurden sie geschaffen, um die Welt mit angenehmen Momenten und Wohlwollen zu segnen.

Ich habe das Kunstwerk im Pariser Louvre zum ersten Mal gesehen und es hat mich in seinen Bann gezogen. Die drei Grazien strahlen eine fast magische Innigkeit und Kraft aus, die ich auch in der Beziehung zu meinen Töchtern Julia und Anna fühle.

Voll Magie war auch das Jahr 2009, in dem die Trauben zu diesem besonderen Wein gewachsen sind. 2009 ist zweifelsohne ein Jahrhundert-Jahrgang, mit einzigartiger Qualität und fast unnachahmlicher Geschmacksintensität.

In genau diesem besonderen Jahr haben wir entdeckt, dass sich mitten in unserem Cabernet Sauvignon-Weingarten in der Riede „Kart“ auch einige Stöcke Cabernet Franc befinden. Gemeinsam im gleichen Boden gewachsen, sollten sich die beiden Sorten sieben Jahre später auch in der Flasche wieder treffen. Nachdem die besten Trauben in einem separaten Erntedurchgang händisch gelesen wurden, schlummerte der Wein sieben Jahre in zwei Barriques, bis die Fässer für „Tre Grazie“ wieder vermählt wurden.

Ich möchte nur alle sieben Jahre einen kleinen Anteil davon abgeben – denn alle sieben Jahre, so die philosophische Weltanschauung der Anthroposophen, treten wir Menschen in eine neue Phase ein. Es warten neue Aufgaben, neue Fragen, neue Antworten. Für mich spiegelt sich das auch in den Entwicklungsetappen eines so besonderen und grazilen Weines wider.

Sorten: CF, CS | **Alkohol:** 14,5% | **Säure:** 5,3 g/l | **Restzucker:** 1,0 g/l



7 Jahre im
Eichenfass



10 Jahre



16 - 18 Grad

#weingutsilviaheinrich #tregrazie #handmadewines
