



DE Allemand

Verkostungsnotiz und Präsentation des Weinguts & der Cuvées – Les Obrières – Labor des Lebendigen im Herzen des Languedoc

Wer wir sind

Das Weingut Les Obrières ist ein engagierter Weinberg zwischen Béziers und Pézenas im Herzen des Languedoc (Hérault, Frankreich). Geleitet von Sara & Charles, einem leidenschaftlichen Duo, verbindet dieses Weingut Handwerk, Respekt vor dem Leben und Weinbau-Experimentierfreude.

„Les Obrières“ bedeutet „Arbeiter“ auf Okzitanisch – eine Hommage an die Handarbeit und die Sorgfalt, die jeden Schritt von der Rebe bis zum Keller leitet.

Auf villafranchischen Terrassen mit mediterranem Licht kultiviert das Weingut etwa 7–8 Hektar biologischer Weinberge (Ecocert-zertifiziert) mit Praktiken in Umstellung auf Biodynamik, zur Förderung von Biodiversität, Agroökologie und lebendigen Böden. Hier gibt es keine standardisierte Weinbereitung: Jede Fermentation erfolgt mit einheimischen Hefen, wenig bis keine Zusatzstoffe, um authentische, lebendige, präzise und genussvolle Weine zu erzeugen.

Das Projekt ist menschlich und nachhaltig, verbindet traditionelles Know-how mit umweltfreundlichen Innovationen und erforscht alte, atypische mediterrane Rebsorten.

Präsentation der Cuvées & Speise-Wein Kombinationen

Mossa Nova – Rosé Pétillant Naturel (Vin de France)

Stil: Natürlich perlender Rosé, frisch und festlich.

Aromen & Kombinationen: Englische Bonbons, zerdrückte Erdbeeren, Joghurt. Ideal für Aperitifs, Brunches, leichte Desserts mit roten Früchten, Schokolade oder sommerliche Tapas.

Monello – Weißer Pétillant Naturel (Vin de France)

Stil: Feiner, dynamischer Schaumwein, delikate Aromatik, markante Frische.

Aromen & Kombinationen: Florale Noten. Perfekt für Aperitifs, Meeresfrüchte, leichte asiatische Gerichte oder Feierlichkeiten.

Les Fringants – Weißwein (IGP PAYS D’OC)

Stil: Trockener, lebendiger und ausdrucksstarker Weißwein aus Viognier, ohne Filtration. Noten von Pfirsich, Aprikose und Birne. Ideal zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten, frischen Salaten oder milden Käsesorten.

Manhac – Rosé (Vin de France)

Stil: Fruchtiger, zugänglicher Rosé mit Aromen kleiner roter Früchte.

Aromen & Kombinationen: Erdbeere, Himbeere. Passt zu Tapas, leichten Grillgerichten, Sommersalaten oder mediterraner Küche.



Cool y Coule – Rotwein (IGP PAYS D’OC)

Stil: Leichter, geschmeidiger Rotwein, weiche Tannine, Noten von roten Früchten, Veilchen & Rose. Begleitet rote Fleischsorten, leichte Wildgerichte, Schmorgerichte oder gereifte Käsesorten.

La Pointe – Rotwein (Naturmethode – Jahrhundert-Carignan)

Stil: Kräftiger, intensiver Naturrotwein ohne Zusatz von Sulfiten.

Aromen & Kombinationen: Schwarzkirsche, Pflaume, erdige und würzige Noten. Passt zu regionalen Gerichten, geschmortem Fleisch, gereiftem Käse oder würzigen Schmorgerichten.

Amfora – Rotwein (Jahrhundert-Carignan – 36 Monate in Amphoren gereift)

Stil: Intensiver, charaktvoller Rotwein, samtige und weiche Tannine.

Aromen & Kombinationen: Schwarze Früchte, leichte Gewürze. Ideal zu regionalen Gerichten, geschmortem Fleisch, gereiftem Käse oder würzigen Schmorgerichten.

Fazit

Die Weine des Weinguts Les Obrières spiegeln eine starke Weinphilosophie wider: Authentizität, Respekt vor der Natur und Terroir Ausdruck. Jede Cuvée erzählt eine eigene Geschichte, aber alle teilen eine klare Signatur: einen lebendigen, aufrichtigen Wein, geprägt vom mediterranen Languedoc.
