



Dame Mourvèdre AOP 2015

Typ	Rotwein
Herkunft	Frankreich, Languedoc-Roussillon
Besonderes	
Ausschanktemperatur	16-18° C
Alkoholgehalt	14,5 %
Traubensorten	Mourvèdre
Ausbau	Chromstahltank
Passt zu	Eintopf, Grilladen, Hartkäse, Pasta, Rind, Wild
Grösse	75 cl
Jahrgang	2015
Artikelnummer	95008892

Bemerkungen

Die Dame Mourvèdre ist das Prunkstück von Villa Dondona. André Suquet hat die Reben auf die magersten Böden gepflanzt. Nach längerer Wartezeit konnte er endlich seinen Erfolg feiern: Mourvèdre-Trauben der höchsten Qualität. Allerdings ergeben die Stöcke extrem kleine Erträge und sie wachsen nicht hoch. Im Gegenteil, die Trauben müssen praktisch vom Boden geerntet werden. Der Wein wird in Chromstahltanks ausgebaut, damit der Charakter der Mourvèdre Trauben zu 100% erhalten bleibt.

Degustationsnotizen

Er hat eine klare, dichte, tiefrote Farbe. In der Nase ist er sehr aromatisch und duftet nach reifen, roten Früchten, Thymian und Rosmarin. Am Gaumen überzeugt er durch eine straffe Mineralik. Auch er präsentiert Aromen von Kräutern und roten Früchten. Der Abgang ist sehr lange und harmonisch. Ein Wein, der noch einige Jahre gelagert werden sollte.

Passt zu

Grilladen, rotem Fleisch wie Rind und Wild, Eintopf, Pasta und Hartkäse.