

Odyssey / Domaine de LA VERDE

Herkunft:	AOP Vacqueyras / Südliches Rhôneal
Traubensorten:	80 % Clairette, 20 % Bourboulenc (8-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	25 hl/ha, Handlese plus zusätzlich tri manuel sur table.
Ausbau:	im Inox-Stahltank.
Produktion:	limitierte Auflage von nur 4'500 Flaschen jährlich!
Auszeichnung:	Vintage 2018 Wine Tasting / Jeb Dunnock: 90 points (JG 2018)
Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Glänzendes Hell-Gold mit grünlich-kristallartigen Reflexen.

Nase:

Sehr intensiv und elegant. Ein wunderbares Bouquet mit feinen Fruchtnoten von Zitrusfrüchten und weissen Blüten. Eine spannende Balance zwischen Fruchtaromen und einer erfrischen Mineralität – unbedingt degustieren!

Mund:

«ODYSSEY» ist eine Herausforderung und gleicht einem Abenteuer im Weinsortiment von Vacqueyras. Ein Terroir aus ton- und kalkhaltigen Galets (Kies); tiefgründige Böden, welche reich an organischen Stoffen sind sowie die aus der Eiszeit geformten Terrassen sind optimale Grundlagen für das Wachstum der Rebstöcke. Diese Bedingungen spiegeln sich im Charisma und Charakter von «ODYSSEY» wider. Obwohl das Vacqueyras-Gebiet eher für seine Rotweine bekannt ist, bietet die Domaine de la Verde hier eine Spezialität aus Clairette- und Bourboulenc-Trauben an, einer alten Traubensorte, die vor allem im südlichen Rhôneal angebaut wird.

«ODYSSEY» zeigt eine wunderschöne, goldgelbe Farbe und ist von grosser Eleganz. Ein frischer, kräftiger Auftakt lässt die Odyssee beginnen. Im Gaumen präsentiert sich diese Cuvée sehr ausgewogen und harmonisch, ist aromenreich mit einer angenehmen Säure, die wunderbar eingebunden ist. Florale Noten und eine spannende Mineralität im Abgang finden die Balance und bieten eine vielschichte Struktur. Ein sehr süffiger Wein – man kann gar nicht genug davon kriegen!

Trinkempfehlung

Ideal zum Apéro, zu Sushi, grilliertem Fisch oder anderen Krustentieren.

«Odyssey va sublimer vos apéritifs et peut accompagner sushis, poisson à la plancha et autres plats de la mer.»

Ausschanktemperatur: 9 - 11° C / Wein kühl servieren!