

Tour de Rôle / Villa Dondona



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Montpeyroux / AOP Languedoc Montpeyroux (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	100% Rolle (Vermentino) AB (Certifié Agriculture Biologique)
Lagerfähigkeit:	3 - 5 Jahre
Alkohol:	13% vol.
Grösse:	75 cl

André Suquet hat sich das Ziel gesetzt, frische und kraftvolle Weissweine zu erzeugen – inspiriert von den grossen Gewächsen Nordfrankreichs. Um dieses Ziel zu erreichen, entwickelte er eine besondere Technik: Er liess Stahlspaliere biegen, sodass jeder einzelne Rebstock zugleich als natürlicher Schattenspender dient und die Trauben vor übermässiger Wärme schützt.

Mit diesem raffinierten Kniff und enormem handwerklichem Aufwand ist es André und Jo gelungen, charakterstarke Unikate zu schaffen, die die Handschrift des Terroirs und ihre Leidenschaft für Wein widerspiegeln.

Degustation



Auge:

Zartes Hellgold mit grünen Reflexen.

In der Nase

Das Bouquet entfaltet sich zart und verführerisch: feine weisse Blüten öffnen den Reigen, begleitet von einem frischen Hauch Stachelbeere und einer sanften Spur reifer Pfirsiche, die dem Duft eine elegante, sonnige Wärme verleiht.

Mund:

Der Vermentino zeigt sich zugänglich und frisch, ohne jemals aufdringlich zu wirken. Er beeindruckt mit seiner Aromenintensität, die stets von einer feinen Eleganz getragen wird. Die dezente Säure wird von zarten Zitrusnoten umspielt, während Nuancen von Salbei dem Duft und dem Gaumen eine feine Würze verleihen.

Am Gaumen präsentiert er sich klar strukturiert, mit Anklängen von frischen, festen Früchten und dezenten Kräuternoten, die sich auch in der Nase widerspiegeln. Der Abgang ist leicht herb – un joli amer –, was dem Wein eine zusätzliche Frische und Lebendigkeit schenkt.

Ein wunderschöner, exotischer, reinsortiger Vermentino, der mediterrane Finesse mit Charakter und Tiefe vereint.

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch, Meeresfrüchte oder weisses Fleisch, mit oder ohne Sauce.

Ideale Ausschanketemperatur: 8 – 10° C / Wein kühl servieren!