

Espérel / Villa Dondona



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Montpeyroux / AOP Languedoc Montpeyroux (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	40% Grenache blanc, 40% Rolle (Vermentino), 10% Marsanne, 10% Roussanne. AB (Certifié Agriculture Biologique)
Ausbau:	
Lagerfähigkeit:	5 - 7 Jahre
Alkohol:	14% 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:

Der Wein präsentiert sich in einem erfrischenden Gelb.

In der Nase

In der Nase entfalten sich frische weisse Früchte, zart umspielt von feinen Blütennoten. Ein frischer, fruchtiger und zugleich aromatischer Weisswein, der mit seiner komplexen und raffinierten Struktur begeistert. Die Balance aus saftigen Früchten und duftigen weissen Blüten verleiht ihm Lebendigkeit und Finesse – ein Wein, der Frische und Eleganz perfekt vereint.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich Espérel cremig und fein, mit einem Hauch von Anis, der dem Wein eine subtile Würze verleiht. Delikate Aromen von Birne, Pfirsich und weissen Blüten entfalten sich mit Eleganz und sorgen für eine verführerische Frische.

Espérel ist ein frischer, fruchtiger Wein, dessen feine Mineralität ihm Kraft und Struktur verleiht – ein Begleiter, der nicht nur als Apéritif, sondern auch hervorragend zum Essen passt.

Die Balance aus aromatischer Frucht und duftigen Blüten verleiht ihm Komplexität und Raffinesse. Der Mund wirkt zart, fein und tonisch, getragen von Birnen-, Pfirsich- und weissen Fruchtaromen, mit schöner Länge und belebender Frische.

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch, Meeresfrüchte wie gegrilltem Tintenfisch, weisses Fleisch, oder Weichkäse.

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