

Cuvée Oppidum / Villa Dondona

Herkunft:	Montpeyroux / AOP Languedoc Montpeyroux (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	60% Mourvèdre, 40% Syrah AB (Certifié Agriculture Biologique)
Ausbau:	12 Monate im französischen Eichenfässern aus Tronçais
Produktion :	Kleine, limitierte Auflage von etwa 3000 bis 5000 Flaschen pro Jahr.
Lagerfähigkeit:	8 - 10 Jahre
Alkohol:	14% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Leuchtendes, dichtes, Purpur mit violetten Reflexen.

In der Nase

In der Nase zeigt er sich ausdrucksstark und vielschichtig:

Reife Zwetschgen, Kräuter, feine Röstnoten und ein Hauch Zimt entfalten sich neben intensiven Aromen von schwarzen Johannisbeeren und roten Früchten, durchdrungen von sonnigen Garrigue-Noten und zarter Vanille.

Mund:

Ein Wein von ausgeprägtem Charakter und voller Körper. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig, dicht und zugleich elegant. Er besticht durch eine harmonische Verbindung von fruchtigen Aromen und feiner Kräuterwürze, ergänzt durch die leichte Pfeffrigkeit des Syrah und eine klare Mineralität, die ihm Struktur und Tragkraft verleiht. Die Mourvèdre-Trauben verleihen dem Wein zusätzliche Eleganz und einen langen, anhaltenden Abgang. Am Gaumen zeigt er Kraft, bleibt jedoch geschmeidig durch die grosszügige Fruchtigkeit von Johannis- und Brombeermarmelade, die von feinen Gewürznoten, sanfter Rundheit, Finesse und seidigen Tanninen begleitet wird. Eine angenehme Frische im Finale rundet das Ganze ab und verleiht ihm eine lebendige Dynamik.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem oder weissem Fleisch, Grilladen, vegetarischen Gerichten oder zu Wild.

Ideale Ausschanktemperatur: 14 – 18° C