

Villa Dondona / Villa Dondona

Herkunft:	Montpeyroux / AOP Languedoc Montpeyroux (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	40% Mourvèdre, 40% Syrah, 20% Grenache AB (Certifié Agriculture Biologique)
Ausbau:	Im Edelstahltank
Auszeichnungen :	Challenge Millésime Bio 2021 : Médaille d'or Terre de vins 2022 : 83/20, Médaille d'argent Concours des vins de la Vallée de l'Hérault 2022 : Médaille d'or Decanter 2023 : Médaille d'or
Lagerfähigkeit:	6 - 8 Jahre
Alkohol:	14,5% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Leuchtendes, dichtes, Purpur mit violetten Reflexen.

In der Nase

Geradlinig und ausdrucksstark mit Aromen von Eukalyptus, Lorbeer und schwarzem Pfeffer. In der Nase zeigt er sich sehr aromatisch, duftet nach reifen Zwetschgen, Thymian, Rosmarin und einem Hauch Zimt.

Eine komplexe Nase mit schöner Frucht, feinen Würznoten und bemerkenswerter Leichtigkeit.

Mund:

Am Gaumen überzeugt er mit einer harmonischen Verbindung von Frucht und Kräuterwürze, verfeinert durch die pfeffrige Würze des Syrah und eine straffe Mineralik, die ihm Struktur und Finesse verleiht.

Die Mourvèdre-Trauben bringen elegante Geschliffenheit und einen langen, eindrucksvollen Abgang.

Ein feiner, ausgewogener Wein mit geschmeidigen Tanninen, ausdrucksstarken Aromen und einer bemerkenswerten Länge, die das Genusserlebnis nachhaltig trägt.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch, Grilladen, Lammbraten und vegetarischen Gerichten.

Ideale Ausschanktemperatur: 14 – 18° C