

Dame Mourvèdre / Villa Dondona

Herkunft:	Montpeyroux / AOP Languedoc Montpeyroux (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	90% Mourvèdre, 10% Syrah AB (Certifié Agriculture Biologique)
Ausbau:	Chromstahltanks
Auszeichnungen:	Dekanter 2023: Goldmedaille
Lagerfähigkeit:	12 - 15 Jahre
Alkohol:	13,5% vol.
Grösse:	75 cl, auch in Magnumflaschen von 150 cl erhältlich.

Die Dame Mourvèdre ist das Prunkstück von *Villa Dondona*. Winzer André Suquet pflanzte die Reben auf die kargsten Böden des Weinguts – mit Geduld und Weitsicht. Nach Jahren des Wartens konnte er schliesslich den verdienten Lohn seiner Mühen ernten: Mourvèdre-Trauben von höchster Qualität.

Die Stöcke bringen zwar nur winzige Erträge hervor und bleiben von Natur aus niedrig, doch genau diese Herausforderung macht sie so besonders. Die Trauben werden fast bodennah gelesen – eine echte Handarbeit, die sich im Glas widerspiegelt.

Ausgebaut wird der Wein in Chromstahltanks, um den unverfälschten Charakter der Mourvèdre-Traube zu bewahren und ihre Authentizität zu unterstreichen.

Degustation

Auge:

Eine klare, dichte, tiefrote Farbe.

Nase:

In der Nase zeigt er sich ausgesprochen aromatisch und verführt mit dem Duft reifer roter Früchte, begleitet von feinen Noten von Thymian und Rosmarin. Eine harmonische Komposition, in der sich Fruchtigkeit und mediterrane Kräuterwürze zu einem vielschichtigen Bouquet vereinen.

Mund:

Am Gaumen überzeugt er mit straffer Mineralität und präsentiert erneut die Aromen von mediterranen Kräutern und roten Früchten. Der Abgang ist lang, harmonisch und von bemerkenswerter Eleganz geprägt.

Feine Noten von Schlehe und Pflaume treffen auf einen konzentrierten Kern von getrockneten Beeren und zarter Schokolade. Der Wein zeigt sich geschmeidig und reichhaltig, durchzogen von Aromen dunkler Früchte, die von Trüffel- und Gewürznuancen veredelt werden. Ein Wein mit beeindruckender Tiefe und wunderschöner Länge.

Trinkempfehlung

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



Ideale Ausschanktemperatur: 14 – 18° C