

Mas Paillet / Domaine Régismont

Herkunft:	Poilhes / IGP Coteaux d'Ensérune (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Viognier, Chardonnay / AB (Certifié Agriculture Biologique)
Ausbau:	Stahltank
Lagerfähigkeit:	2 - 3 Jahre
Alkohol:	12,5% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Bereits im 17. Jahrhundert bewirtschaftete Graf Rougemont an diesem Ort ein Weingut mit dem Namen «Régis Mont» – Königsberg. Seit nunmehr vier Generationen ist das Gut im Besitz der Familie Paillet.

Über viele Jahre lag der Fokus auf der Produktion von Massenweinen, doch die junge Generation hat den Mut gefasst, neue Wege zu gehen – hin zu kleineren Mengen und höherer Qualität. Ein Entscheid, der sich zunehmend bezahlt macht.

Noch ist die Familie nicht ganz am Ziel, doch einige ihrer Weine – allen voran der Chardonnay–Viognier – zeigen bereits beeindruckendes Niveau, während andere noch ihr volles Potenzial entfalten.

Gerade diese Phase des Aufbruchs macht die Weine von Régis Mont derzeit besonders spannend – und noch angenehm erschwinglich.

Auge:

Brillantgelben Farbe mit goldenen Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt er sich aromatisch und ausdrucksvoll, mit feinen Blütennoten und Anklängen von Aprikose. Kandierte Früchte verleihen dem Bouquet eine verführerische Süsse, die von zarten floralen Nuancen harmonisch untermalt wird.

Mund:

Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll, rund und ausgesprochen angenehm.

Ein raffinierter, delikater Weisswein, der durch seine Balance aus Frische und Fülle begeistert und mit seiner anhaltenden Länge überzeugt.

Ein Wein, der garantiert jedem Geniesser und jeder Geniesserin Freude bereitet.

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Schalentieren, Spargel, gegrilltem Fisch in Sauce, exotischen Gerichten und Hartkäse.

Ausschanktemperatur: 10 – 14 ° C / Wein kühl servieren!