



2021 Montagne de Feu

Vin de Volcan, Languedoc AOC Pézenas, Domaine Allegria (Bio)

Geheimtipp aus Pézenas

Beschreibung:

Ghislain et Delphine d'Aboville, die Besitzer des biozertifizierten Boutiqueweinguts, haben diesen Wein nach den in Südfrankreich nur selten vorkommenden vulkanischen Böden benannt. Der Montagne de Feu wird Ihnen mit seiner Frucht, Wärme und Fülle garantiert gefallen! Die Beeren wurden handverlesen, der Ausbau erfolgte in französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur-Granat mit schwarzer Mitte. Weiniges Fruchtbukett mit zarter Schokosüsse, reife Zwetschgen, Korinthen und schwarze Kirschen, immer wieder neue Facetten zeigend. Veloursartiger Gaumenfluss mit perfekter Balance zwischen Extraksüsse, Frische und Fülle, genau das, was grosse Weine aus Südfrankreich ausmacht, Schokokirschen, Pflaumenlikör und feines Rosenparfüm in einzigartiger Harmonie, kontinuierliches Kaffee-Toasting und samtige Textur bis ins saftig-weich ausklingende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Languedoc-Roussillon

Produzent:

Allegria

Bewertung(en):

James Suckling 92/100, Score 18.5/20

Ausbau:

10 Monate im Barrique

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

75% Syrah, 15% Grenache, 10% Mourvèdre

Artikelnummer:

1184221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montagne de Feu

Vin de Volcan
Languedoc AOC Pézenas
Domaine Allegria (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 75% Syrah, 15% Grenache, 10% Mourvèdre
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Bio
Ausbau: 10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.