Orchis

Quintessence de Mondeuse

AOP Vin de Savoie

, 750 ml

France,

9910250004

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Kurz gegrillte Schwertfischsteaks mit Kapern und rote-Beete-Sud

(Fisch)

Langsam gegartes B½uf bourguignon

(Fleisch)

Pilz-Tarte

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.12.2023

Information zum Wein

Der Weinberg liegt in Poisy in Haute-Savoie. Dort herrscht mit Blick auf den nahen Mont Blanc ein gemäßigt kontinentales Klima. Die Mondeuse-Trauben stammen von insgesamt zwei Hektar, verteilt auf drei teils extrem steile Weinberge, die zwischen 350 und 450 Metern hoch liegen. Das Terroir findet man in Desingy, in Collonges und in Peillonnex. Die Böden verfügen über eine Mischung aus kalkigem Lehm, Gletscherschutt und Felsgestein. Der Ertrag liegt bei 20 hl/h. Die Trauben werden zu 90 % entrappt, um Adstringenz zu vermeiden, und über zwei Winter hinweg in älteren Fässern ausgebaut, bevor der Wein unfiltriert in Flaschen gefüllt wird.

Farbe

Recht transparentes Granatrot

Nase

Der *Quintessence de Mondeuse* bietet eine komplexe und gleichzeitig trinkfreudige Aromatik von süßen, konzentrierten Kirschen, etwas Holunder und Brombeeren, einen Hauch von Minze, Zimt und Kubebenpfeffer, aber auch ganz feine, dezente Noten vom Holz. Der Mondeuse wirkt saftig und überaus frisch.

Gaumen

Am Gaumen hat man fast den Eindruck, Gamay paare sich mit Syrah. Der *Quintessence* bietet eine beeindruckende Spannung, Saftigkeit und Transparenz. Die Aromatik erinnert an Kirschen und Kirschkerne, etwas Granatapfelsaft und Blutorange, rote Beeren und dunkle Fermentationsnoten von schwarzem Kardamom, Tabak und Tee. Dabei ist das Tannin geschliffen und die Säure klar und vibrierend wie ein Gebirgsbach. Alles fließt und wirkt pur und klar.