Orchis

Quintessence de Mondeuse
AOP Vin de Savoie

, 750 ml

France,

9910250001

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Kurz gegrillter Thunfisch mit provenzalischen Kräutern

(Fisch)

Langsam gegartes B½uf bourguignon

(Fleisch)

Raclette

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 01.06.2022

Information zum Wein

Der Weinberg liegt in Poisy in Haute-Savoie. Dort herrscht mit Blick auf den nahen Mont Blanc ein alpines 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 liegt in Desingy, in Collonges und in Peillonnex. Die Böden verfügen über eine Mischung aus kalkigem Lehm, Gletscherschutt und Felsgestein. Der Ertrag liegt bei 25 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

tiefes und doch leicht transparentes Purpur

Nase

Der *Quintessence de Mondeuse* bietet ein ganz erstaunliches Duftspiel, das man im Prinzip schon von der Farbe her erahnen kann. Der Wein ist dicht und dunkelfruchtig, gleichzeitig transparent und überaus frisch. Dabei duftet es nach Holunderbeeren und Brombeeren mit feiner Süße, abgestimmt mit etwas Grafit und Tinte, Zimt und Marzipan sowie ein wenig warmem Waldboden.

Gaumen

Am Gaumen entwickelt sich beim *Quintessence de Mondeuse* ein Spannungsfeld zwischen Konzentration und Transparenz, Dunkelheit und Klarheit. Der Wein wirkt fast so wie ein Hochgebirgs-Syrah mit Noten von Brombeeren, knackigen Zwetschgen, Kirschen und etwas Bittermandel, Zesten und dem Saft von Blutorangen, von etwas Bresaola und Pfeffer. Dabei ist das Tannin geschliffen und die Säure geradezu druckvoll und klar wie ein Gebirgsbach.