



## 2021 Montagne de Feu

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

Geheimtipp aus Pézenas

### **Beschreibung:**

Der Weinberg der Familie d'Aboville befindet sich in Pézenas an den Hängen des erloschenen Vulkans Les Baumes. Ihr rotes Meisterwerk hat sie 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 Barriquen.

### **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.