

Villa Donata Réserve I.G.P. *Viticulteur Fonjoya*

Das Weingut liegt an den Ausläufern der Ebene von Larzac. Mit einer Höhe von 100 bis 300 Metern bietet die Region eine außergewöhnliche Vielfalt an Mikrolandschaften. Der Boden, meist aus Ton und Kalk und reich an Kies, profitiert im Sommer von einem trockenen und heißen Klima. Die IGP Mont Baudil ist ein kleines und einzigartiges Gebiet mit einer begrenzten Produktion.

Inspiziert vom 'La Dolce Vita' wurde diese Assemblage von Grenache, Syrah und Mourvedre kreiert. Die Trauben werden auf ausgewählten Parzellen mit kalkhaltigen und sehr steinigem -Boden angebaut. Anschließend reift der Wein 6 - 8 Monate in Eichenfässern.

Anbaugebiet:	Mont Baudile/Languedoc/Frankreich
Rebsorten:	Grenache, Syrah, Mourvedre
Bodenart:	kalkhaltiger Ton
Alkohol:	13,0 % Vol.
Lagerdauer:	3 - 4 Jahre
Restzucker:	12,66 g/l
Säure:	2,66 ‰
Serviertemperatur:	16 - 18 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 352 260 203 507



Art.-Nr. 29113

Charakteristik:	Kraftvoll mit zarten roten Aromen. Ein Wein der sich durch seinen geschmeidigen Charakter, seiner Fülle und einem langen Mundgefühl auszeichnet.
Passend zu:	Gegrilltes Fleisch, Pasta und Pizza, würziger Käse