



Mourvèdre

Domaine Mas Laval

Anbaugebiet: Frankreich / Hérault IGP

Rebsorte(n): Mourvèdre

Bio-Information: Biologischer Weinbau (zur Zeit in Umstellung)

Ausbau / Herstellung: Traditionell

Charakteristik: Jahrgang 2021

Dieser Rotwein hat eine dichte und rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Der Duft ist intensiv und erinnert an reife Beeren, wie Cassis, sowie an Himbeeren und an orientalische Gewürze. Am Gaumen präsentiert er sich, durch den gut eingebundenen Alkohol, vollmundig. Er wird von einer angenehmen, reifen Säure und einem samtigen Tannin getragen. Der Abgang ist anhaltend und leicht wärmend. Ein fruchtiger, weicher, vollmundiger und bekömmlicher Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Der aromatische, vollmundige Wein passt sehr gut zu stärker gewürzten Gerichten mit Saucen, wie z.B. zu einem Fondue Bourguignon, zu einer herzhaften Pasta oder zu einem Eintopf mit Fleisch und roten Bohnen. Zu rezentem Käse ist er ebenfalls ein besonderer Genuss.

Das Familienunternehmen befindet sich im Herzen der Appellation Terrasses du Larzac Hérault, nordwestlich von Montpellier, in der Gemeinde Aniane in Südfrankreich. Geleitet wird es in dritter Generation von Joel Laval, der es sich auf die Fahne geschrieben hat, die Erde und die Umwelt zu schützen. Deshalb stellt er zurzeit seinen Betrieb auf eine biologische Landwirtschaft um. Bei einem gut 35 Hektaren grossen Weinberg ist dies kein leichtes Unterfangen. Joel erledigt viel in seinem Rebberg von Hand um den Boden möglichst zu schonen. Die angepflanzten Reben danken es ihm mit hervorragendem Traubengut aus dem er für uns unglaublich tolle und intensive Weine zaubert.

