



Culinair

Onmiskerbare klasse-wijn met het culinaire potentieel van de doorsnee Grand Cru Classé (Saint-Emilion en Pessac-Léognan) – gerijpt rundvlees, kalf en lam van topkwaliteit. Ree, wildzwijn. Mediterrane, rijke en zacht gekruide rijstgerechten met inktvis.

Bruikbaar 2022

Houdbaar 2030

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75

Mondivin Quintessence 2015 Villányi DHC

Kleur

Krachtig en diep robijnrood met de schakering zwart en ietsje mahonie. De kleur van de nobele, rode wijn.

Neus

Het samengaan van de subtiele tonen van hoogwaardig eikenhout en de pure expressie van de rijpe Cabernet Franc fascineert vanaf het eerste opsnuiven. Houtteer, ceder, bosbessen, grafiet en zwarte kersen. Sprekend en uiterst nauwkeurig boeket dat tevens verfijning biedt. Referentie: Pessac-Léognan!

Smaak

Gepolijste, satijnen textuur bepaalt meteen het tactiele mondcontact (van de grote wijn) – homogeen in structuur en fascinerend gevarieerd in z'n aromatische expressie. Elegant blijvende kracht met de smaakvoortzetting van de allerbeste rode wijnen. Gepolijste tannines met het licht stroeve van de gladde steen. Nauwkeurig, degelijk en bijzonder smaakrijk zonder geforceerde extractie.

Bodem

60+ jaar oude wijnstokken en zacht glooiende hellingen met een laag inactieve löss op een ondergrond van kalksteen.

Vinificatie

Handmatig geoogste druiven die tweemaal gesorteerd worden en vervolgens heel zacht gekneusd en ontsteeld boven de roestvrij stalen gisttanks die uit twee verdiepingen bestaan. Er wordt zoveel mogelijk gewerkt met valdruk. Inweekproces met pigeage (breken en onderdompelen van de druivenkoek) van drie weken. Rijping gedurende 18 maanden op eikenhouten foeders van 2.000 liter.

Even wat anders dan Bordeaux, maar dan met een ijzersterke prijs-kwaliteit verhouding.