

# VINOVERSUM

Seit 1994



## «M de Juvenal» Rouge 2022

Produzent	Château Juvenal
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Ventoux AOP
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Mourvèdre (99%), Grenache Noir (1%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	18 Monate im Edeltank und Tava-Ton-Amphore ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	1.0 g/l
Allergienhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2035
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	1700 Flaschen
Preis CHF	41.00

Die Rebsorte Mourvèdre oder auch Monastrell gehört zu den alten angestammten Reben des westlichen Mittelmeerraums. Bereits im Jahr 1381 wurde sie vom Mönch Francisc Eiximenis in Empordà als wichtigste Rebsorte Valencias genannt – neben dem Bobal. Die spät reifende Rebsorte braucht viel Wärme und ist daher prädestiniert für warme Weinbauregionen. So wie bei diesem Wein, dessen Herkunft die Appellation Ventoux in der südlichen Rhône ist. Einen für uns aussergewöhnlichen Mourvèdre keltert der Winzer Sebastian Alban, schafft er es doch, die Essenz dieser Sorte unverfälscht zum Ausdruck zu bringen. Schon der Duft lässt einen träumen und nach dem ersten Schluck ist klar: Hier ist ein Monument entstanden. Opulent, reich und mit viel Brombeerfrucht ausgestattet, bleibt dieser wuchtige Rotwein dennoch erstaunlich differenziert.