

# DRINKS.

## Domaine du Montet Quintessentia 2017 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408116
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Waadt
Abfüller	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Schweiz
Marke	Domaine du Montet
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18 Monate
Degustationsnotiz	in der Nase fruchtig, würzig und balsamisch mit dunklen Beeren, Pfeffer, Zimt, Kakao, Muskatnuss, Vanille, Kaffee und Tabak. Am Gaumen kräftig und elegant mit reifen Tanninen. Lang anhaltender Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und anderen Rebsorten
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Wild

## **Beschreibung**

Die Lage der 4 ha grossen Domaine du Montet ist schon etwas speziell. Zunächst einmal wäre da die Gemeinde Bex, die sich in das Rhône-Tal südöstlich des Genfersees einfügt. Hier, an der Grenze vom Kanton Waadt zum Wallis - am nordwestlichen Rand der Alpen - eröffnet sich eine besondere Landschaftsszenerie, die von den Rebbergen nur noch optimiert wird. Dann wären da die örtlichen Salzsalinen, die am Rande von Bex Bergwerke und Tagebaustätten entstehen haben lassen. Die steilen Rebberge der Domaine du Montet liegen am Südhang des aufragenden Gipshügels. Der Boden besteht aus Gips und Kalk und wird lediglich von einer dünnen Tonschicht überdeckt. Das Gefälle erreicht bis zu 35%. Diese einzigartigen Terroir-Eigenschaften verleihen dem Quintessentia einen besonderen Charakter. Der Spezialitäten-Rotwein wird u.a. aus den Traubensorten Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon assembliert. Die Trauben werden überreif gelesen und mehrere Monate lang auf Gittern trocknen gelassen, um den Zuckergehalt infolge der Wasserverdunstung so weit wie möglich zu steigern. Bei der anschliessenden Vinifikation entsteht ein gehaltvoller, lange lagerfähiger Wein, der als «Strohwein» bezeichnet wird. Nach der langen alkoholischen Gärung verbringt der Wein 18 Monate in Eichenfässern. Das Lagerpotential beträgt 20 Jahre.