

Gigondas AOP VIEILLES VIGNES

Nach viel Regen im Frühjahr folgte ein trockener Sommer, der wohl zur Regel an der Rhône werden wird. Die alten Rebstöcke des VIEILLES VIGNES erweisen sich einmal mehr als Schlüssel zum Erfolg. In Verbindung mit akribischer Arbeit im Weinberg bis hin zur Lese konnte ein sehr guter Jahrgang eingebracht werden. Der hohe Anteil an Grenache sorgt für reife Tannine. In der Nase prägen Kräuter der Garrigue das intensive Aroma, gepaart mit ätherischen Anflügen von Kampfer und Menthol. Am Gaumen dicht, fleischig und bereits sehr saftig. Pflaume ist die dominierende Frucht. Im Moment kraftvoll und muskulös, wird er mit zunehmender Reife immer mehr Komplexität und Finesse entwickeln.

JG 2020 93/100 Punkte Decanter

Erzeuger:	Maison Tardieu-Laurent
Anbaugebiet:	Rhône
Rebsorte:	Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 6-7 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Hirschrücken, Lammkeule
Artikel-Nr.	15946.20
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	24
Gesamtsäure (g/l)	5,5
Restzucker (g/l)	0,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	70
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,9
Weinstil	Barrique

