Weinpass

Gigondas AOP VIEILLES VIGNES

Nach einer ganzen Reihe eigentlich viel zu trockener Jahrgänge an der südlichen Rhône, in denen die tiefwurzelnden alten Reben essenziell für die Produktion herausragender Weine waren, war 2021 dann doch ganz anders. Ein klassischer Jahrgang, der viele gestandene Winzer an die Weinlesen in den 1990er Jahren erinnerte, so spät setzte diesmal die physiologische Reife der Trauben ein. Hochfarben, purpur im Glas, in der Nase verführerisch floral, mit viel roter Frucht nach Himbeeren. Am Gaumen Pflaumen, Schwarzkirschen und Feigen. Butterweiches Tannin schon im jugendlichen Stadium, süßlich-herbe Gewürze wie Piment, Gewürznelken und Lakritz ergänzen die massive Fruchtigkeit dieses klassischen Gigondas.

Erzeuger:	Maison Tardieu-Laurent
Anbaugebiet:	Rhône
Rebsorte:	Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 6-7 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Porterhouse-Steak vom Hirsch, Kräuter-Lammkeule
Artikel-Nr.	15946.21
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	25
Gesamtsäure (g/l)	4,9
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	60
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,9
Weinstil	Barrique

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.