

Gigondas AOP Vieilles Vignes

Ein komplexer Bilderbuch-Cru, es dominieren die roten Früchte, daneben etwas Leder und Edelmholz, unheimlich fein und klar strukturiert. Die Trauben stammen aus den höheren Lagen der Appellation, hier reifen sie durch die nächtliche Abkühlung langsamer und damit aromenschonender. Ein Wein voller Finesse. Kein Kraftprotz, sondern pure Eleganz. Ein würdiger Vertreter seines glanzvollen Terroirs.

JG 2016 17,5/20 Punkte Jancis Robinson, 93/100 Punkte Wine Spectator, 93/100 Punkte James Suckling, 92-94/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 90-92/100 Punkte Parker, 90-92/100 Punkte Jeb Dunnock

| | |
|--------------|---------------------------------|
| Erzeuger: | Maison Tardieu-Laurent |
| Anbaugebiet: | Rhône |
| Rebsorte: | Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah |
| Jahrgang: | 2016 |
| 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 |
| Volumen | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|-----------|
| kontrolliert durch | FR-BIO-01 |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 21 |
| Gesamtsäure (g/l) | 4,9 |
| Restzucker (g/l) | 0,4 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 69 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 14,8 |
| Weinstil | Barrique |

