



Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles, Famille Perrin

Gigondas von internationalem Format

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

In der Nase intensiv, Rosmarin, Thymian, reife rote und dunkle Beeren. Im Gaumen sehr komplex, kräftig und gut strukturiert, elegant, gut eingebundene Säure und präsen- te Tannine. Würzig und gehaltvoll, mit langem, mineralischem Abgang.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Famille Perrin

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): Syrah, Grenache Noir

Artikelnummer: 0735021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles
Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.