



Gigondas AOC

Halos de Jupiter

Wuchtigkeit und Frische perfekt vereint in einem typischen Gigondas

Beschreibung:

Besonders die Höhenlage, in welcher die Grenache Reben in dem Gebiet Gigondas gewachsen sind, verleiht diesem Wein seinen animierenden Charakter. Die Assemblage aus 90% Grenache und der Zugabe von 10% Mourvedre ist eine sehr harmonische, die beiden Sorten werden erst nach der jeweiligen Gärung miteinander cuvéeiert und dürfen danach gemeinsam im grossen Holzfass, genannt "demi-muid" reifen. Der Wein hat ein grosses Alterungspotential und wird gewiss noch in 10 Jahren Freude machen.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Purpur, animierend-würzige Nase mit Aromen von Lakritze und schwarzem Holunder, dezentes Vanille der Barriquen mit brombeeriger Frucht. Am Gaumen vollmundig, unglaublich saftig in seiner Anlage, Pflaumen, Cassis, Blaubeeren und andere schwarze Beerenfrüchte dominieren. Perfekt bereichert mit einer spannenden rauchig-würzigen Note, typische Mineralität des grossartigen Terroirs. Samtig-weiche und harmonische Tannine, konzentriert und balanciert bis ins lange Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Artikelnummer: 1171520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gigondas AOC

Halos de Jupiter

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 94/100
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.