



Gigondas AOC Vieilles Vignes

L'Argnée, Perrin & Fils

Aus alten Rebstöcken

Beschreibung:

Dieser Wein erhält seine aussergewöhnlichen Aromen von Rebstöcken, die ein Alter von fast 100 Jahren haben.

Degustationsnotiz:

Der L'Argnée zeigt eine schöne Farbe von intensivem und tiefem Rot mit violetten Reflexen. Die Nase bietet einen hervorragenden aromatischen Ausdruck, der fruchtige Noten von frischen Brombeeren und Aromen von schwarzem Trüffel vereint. Am Gaumen ist er komplex, weich und rund, mit besonders seidigen Tanninen und kräftigen Aromen von Kakao und reifen schwarzen Früchten, typisch für Gigondas. Dieser Wein erhält seine aussergewöhnlichen Aromen von Rebstöcken, die ein Alter von fast 100 Jahren haben.

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:

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: Perrin & Fils

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): Grenache, Syrah

Artikelnummer: 1344520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gigondas AOC Vieilles Vignes

L'Argnée
Perrin & Fils

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah
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.