



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.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Perrin & Fils
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah
Artikelnummer:	1344521

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