



## 2018 Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles, Famille Perrin

Gigondas von internationalem Format

### 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 präzise 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

**Region:** Rhone

**Subregion:** Südliche Rhône

**Produzent:** Château de Beaucastel

**Bewertung(en):** Jeb Dunnuck 94–96+/100, Antonio Galloni 94–96/100, Parker 93–95/100

**Ausbau:** 15 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Rebsorte(n):** Grenache Noir, Syrah

**Artikelnummer:** 0735018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gigondas AOC**

Domaine du Clos des Tourelles  
Famille Perrin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 94–96+/100, Antonio Galloni 94–96/100, Parker 93–95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Grenache Noir, Syrah
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.