



2019 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 präsenste 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):	
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache Noir
Artikelnummer:	0735019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles
Famille Perrin

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