



2018 Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Grossartiger, gesuchter Gigondas aus alten Reben.

Nota di degustazione:

(st) Undurchdringliches Purpurrot. Würziges Fruchtbouquet an Wacholdern und schwarzen Pfeffer erinnernd, getrocknete Pflaumen und dunklen Himbeeren, auch schwarze Oliven und Thymian. Reichhaltige Gaumenaromatik, von reifen, blauen und schwarzen Beeren, unterlegt von einer gut integrierten Röstaromatik, karamellisierte Mandeln und Nussschokolade, dezente Eukalyptusnote, insgesamt dicht und angenehme Fülle, gute Harmonie zwischen Persönlichkeit und Trinkgenuss.

Abbinamenti:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	23 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah
Numero di articolo:	0329118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	23 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.