



2011 Château Rigaud

Faugères AOC

Gaumenschmeichler aus Faugères

Nota di degustazione:

Kräftiges Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Feine Nase nach Zwetschgen und Heidelbeeren, untermalt von etwas Salbeiwürze. Geschmeidig und konzentriert am Gaumen, mit viel dunkler Beerenfrucht, Saft und gutem Fruchtdruck reifer Pflaumen und Johannisbeeren. Alles untermalt mit feiner balsamischer Würze schwarzen Pfeffers, Thymian und etwas Zimt. Die Tanninstruktur ist sehr fein und stützt diesen aromatischen Wein bis ins anhaltende Finale.

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:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château Rigaud
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	12 Monate in Zementtank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2018
Varietà d'uva:	55% Syrah, 26% Mourvèdre, 19% Grenache
Numero di articolo:	0477611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Rigaud

Faugères AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	55% Syrah, 26% Mourvèdre, 19% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2018
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Zementtank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.