



2014 Gigondas AOC

La Gille, Perrin & Fils

Von der berühmten Familie Perrin

Descrizione del vino:

Aus einem immer noch preiswerten Cru-Gebiet an der südlichen Rhone. Dieser Gigondas gehört zu den Lieblingsweinen der Mövenpick-Kunden. Die Perrin-Familie (Château Beaucastel) bürgt für eine stets hervorragende Qualität.

Nota di degustazione:

Funkelndes Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Köstlicher, floraler Duft mit Pflaumen, Brombeeren und pfeffriger Würze. Am Gaumen Kraftvoll-würzig mit seidig-samtigen Tanninen und feiner mineralisch-erdiger Würze, Lakritze und rundum verführerischer Frucht reifer Kirschen, Brombeeren und Zwetschken. Das Holz ist sehr subtil eingebunden, viel Finesse und Eleganz. Wie der gesamte Wein ist auch das Holz ungemein subtil und finessenreich eingebunden, ein rundum eleganter, puristisch feiner Gigondas.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Rodano

Sottoregione:

Valle del Rodano meridionale

Produttore:

Château de Beaucastel

Valutazioni:

Score 18/20, Parker 90/100

Vinificazione:

12 Monate in Zementtank

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2024

Varietà d'uva:

80% Grenache, 20% Syrah

Numero di articolo:

0574214

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gigondas AOC

La Gille
Perrin & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, Parker 90/100
Varietà d'uva:	80% Grenache, 20% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Zementtank
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.