



2012 Gigondas AOC

La Gille, Perrin & Fils

Gigondas der edelsten Art

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:

Attraktives dichtes Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Intensiver Duft nach schwarzen Kirschen, Johannisbeeren und Brombeeren – vereint mit den typisch würzigen Noten der hiesigen Garrigue. Trinkt sich sehr attraktiv und fruchtfokussiert, mit kraftvoller Würze, seidig-geschmeidigen Tanninen und saftig-verführerischer Frucht. Fein auch die typisch mineralisch-erdige Würze mit Anklängen schwarzer Trüffel, Lakritze und das sublim eingebundene Holz. 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: | Parker 89-91/100, Score 18/20 |
| Vinificazione: | 12 Monate in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2020 |
| Varietà d'uva: | 80% Grenache, 20% Syrah |
| Numero di articolo: | 0574212 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gigondas AOC

La Gille
Perrin & Fils

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Parker 89-91/100, Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 80% Grenache, 20% Syrah |
| Maturità: | Jetzt bis 2020 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 12 Monate in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Servizio: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |