

# Produktpass

## Gigondas AOP

### Pierre De Fontval



**Willenbrock**  
WEIN, WIE ICH IHN WILL

|                    |   |
|--------------------|---|
| Artikelnummer:     | 262733  |
| Rebsorte:          | 80% Grenache, 20% Syrah   |
| Qualität:          | AOP   |
| Geschmack:         | Trocken   |
| Anbaugebiet:       | Rhône   |
| Alkohol:           | 14,5 % Vol.   |
| Restzucker:        | 0,9 g/L   |
| Säure:             | 4,65 g/L  |
| Ausbau:            | Syrah: 12 Monate in 225l franz.<br>Eichenfässer<br><br>Grenache: 12 Monate 600l<br>Eichenfässer |
| Trinktemperatur:   | 16 - 18 Grad  |
| Speisenempfehlung: | gegrilltes Fleisch, Lamm, Wild  |

#### Expertise:

Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase typische Provence-Aromen. Ein Duft nach gemischten Beeren mit pfeffrigen und erdigen Noten. Am Gaumen leicht nussig umschmeichelt von einem Hauch Lakritz. Ein Wein für die besonderen Momente!

#### Geschichte:

Gigondas – der romantisch am Montmiral gelegene Winzerort gehört zu den Cru – Orten des Côtes du Rhône.

Pierre de Fontval lässt diesen Wein aus den Rebsorten Grenach und Syrah 12 Monate im Holz reifen.

Das markante Terroire der Terrassenlagen des Montmiral und dessen Mikroklima beeinflussen die Weine des Gigondas auf besondere Weise.

Der Wein präsentiert sich kraftvoll und lang mit Aromen von reifen Beeren, Dörrobst und einer angenehmen warmen Würze.

