Produktpass

Gigondas AOP
Ravoir & Fils

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 der **Côtes du Rhône**.
Pierre de Fontval lässt diesen Wein aus den Rebsorten **Grenache** und **Syrah** 12 Monate im Holz reifen. Das markante Terroir 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.

Artikelnummer:	262733
Rebsorten:	Grenache, Syrah/Shiraz,
Jahrgang:	2019
Qualität:	AOP
Geschmack:	trocken
Region:	Côtes du Rhône
Alkohol:	14,5 %
Restzucker:	0,9 g/L
Säuregehalt:	4,65 g/L
Ausbau:	
Reifezeit:	Syrah: 12 Monate in 225L franz. Eichenfässer; Grenache 12 Monate in 600L Eichenfässer
Trinktemperatur:	°Grad

Speisenkombination