

2019 Domaine du Clos des Tourelles

Famille Perrin
Gigondas AOC
75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Dieser grossartige Gigondas verbindet Kraft und Eleganz par Excellence! Das ist tief, komplex und trotz der mediterranen Wärme wunderbar frisch. Die Tannine sind von allerfeinster Qualität, besitzt dazu einen köstlichen Fruchtschmelz und eine noble Struktur. Enorme Länge im Abgang mit edler Grenache-Eleganz. Ein grosser Wein aus einem grossen Jahrgang. (mh)

Voll auf roter Frucht laufend, burgundisch fein. Himbeere, Erdbeere, aber nicht ausufernd, sondern schön mittig und stramm. Ein straffer Wein. Auch im Mund extrem fokussiert. Sehr sauber definiert. Eine Grenache, die extrem fein und aromatisch ist, die aber dabei überhaupt nicht ausufert und überhaupt nicht meine Erwartungen eines generell zu warmen Jahrgangs erfüllt. Nein, das ist stramm und straff. Mit seidigstem Tannin. Nichts tut weh, nichts ist grün. Extrem delikat, richtig lecker und trotzdem fokussiert. Sauber definierte Ecken und Kanten. Ein extrem einfacher Wein in einen großen Wein transformiert. Die Einfachheit gibt diese Freude, dieses Lächeln. Das ist überhaupt nicht anstrengend und trotzdem hochgradig hintersinnig. (Lobenberg)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Côtes du Rhône

Genussreife: Jetzt

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 80% Grenache,20% Syrah

Allergene: Enthält Sulfite

Wine Spectator : 96

Vino Vario: 19+