

2022 Gigondas

Domaine La Soumade
Gigondas AOC
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Roméros besitzen in Gigondas die höchstgelegenen Rebberge, gleich unter den Dentelles de Montmirail. So entsteht ein Gigondas der Extraklasse. Konzentrierter Auftakt. Aromen von schwarzen Pflaumen, Kirschen, Blaubeeren mit Anflügen von eingelegten Erdbeeren und Himbeergelée. Tolle, komplexe Nase! Am Gaumen geschmeidig mit satten, weichen Tanninen und tiefer Säure. Würzig-mineralische Noten. Der Gigondas endet lang und anhaltend mit fruchtbetontem Finale. Passt sehr gut zu Wildgeflügel oder Ente aus dem Ofen. (pt)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Côtes du Rhône

Genussreife: Jetzt

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 70% Grenache,30% Syrah

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 92

Vino Vario: 19