



## 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