



Domaine La Soumade

2022 Gigondas AOC

Gigondas

75cl (6er-Karton)

CHF 29.00

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



Robert Parker: 92



Vino Vario: 19