



Gigondas Rouge 2022

Dieser Gigondas ist ein typischer Vertreter des Weinstils der südlichen Rhonegegend. Die Komposition der Traubensorten Grenache, Syrah und Mourvèdre verleiht diesem Tropfen reife Würze und einen weichen Körper. Er duftet betörend nach Brombeeren, Teer und Pfeffer sowie nach reifen roten Waldfrüchten. Im Gaumen ist er wärmend und füllig mit guter Balance und langem Nachhall.

Produzent	Domaine Gour de Chaulé
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Rhône
Subregion	Gigondas
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2037
Traubensorten	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	264362
Passt zu	gereiftem Käse, Schmorgerichten, Lamm, Grilladen, orientalischer Küche, Sushi



Vinifikation

30 % werden während 18 Monaten in grossen Holzfässern ausgebaut, die anderen 70 % in Beton-Eiern.

Terroir

Die Trauben wachsen auf Sand sowie Lehm- und Kalk-Schlick.

Geschichte





Unter der Leitung von Stéphanie Fumoso, die das Gut 2007 von ihrer Mutter übernahm, werden auf einer Fläche von 10 Hektar verschiedene Rebsorten angebaut. In Gigondas ist vor allem die Grenache-Traube mit einem Anteil von etwa 80 % zu finden, aber auch Syrah- und Mourvèdre-Liebhaber kommen auf ihre Kosten. Für Weinkenner nicht unerheblich: Viele der Reben sind bereits 100 Jahre alt und damit für den traditionellen, typischen Geschmack verantwortlich.

