



## 2019 Gigondas AOC Vieilles Vignes

L'Argnée, Perrin & Fils

Aus alten Rebstöcken

**Beschreibung:**

Dieser Wein erhält seine aussergewöhnlichen Aromen von Rebstöcken, die ein Alter von fast 100 Jahren haben.

**Degustationsnotiz:**

Der L'Argnée 2019 zeigt eine schöne Farbe von intensivem und tiefem Rot mit violetten Reflexen. Die Nase bietet einen hervorragenden aromatischen Ausdruck, der fruchtige Noten von frischen Brombeeren und Aromen von schwarzem Trüffel vereint. Am Gaumen ist er komplex, weich und rund, mit besonders seidigen Tanninen und kräftigen Aromen von Kakao und reifen schwarzen Früchten, typisch für Gigondas. Dieser Wein erhält seine aussergewöhnlichen Aromen von Rebstöcken, die ein Alter von fast 100 Jahren haben.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Château de Beaucastel
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	Grenache, Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	1344519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gigondas AOC Vieilles Vignes**

L'Argnée  
Perrin & Fils

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** Grenache, Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.