



2011 Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles, Famille Perrin

DER Prestige-Gigondas von Beaucastel.

Nota di degustazione:

Dunkelrot mit violetten Reflexen; noch junge, eindringliche Nase nach schwarzen Beeren, Veilchen, Lakritz, Eichenholz – mineralisch unterlegt. Schöne Reife, Konzentration, süße, samtige Tannine, Veilchen, mehrheitlich saftige dunkle Beeren, Zederholz. Dabei sehr fein und finessenreich, graphitische Mineralität, Gewürze, Kräuter, rohes Fleisch. Beindruckendes, kraftvolles und sehr langes Finale. Eine ultrafeine und hochklassige Interpretation des großartigen Terroirs in Gigondas.

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 18/20
Vinificazione:	15 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	90% Grenache, 10% Syrah
Numero di articolo:	0735011

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	90% Grenache, 10% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.