

Gigondas Mas des Restanques 2024, Bio, Magnum 1,5 l

Mas des Restanques · AOP Gigondas · Côtes du Rhône, Frankreich



Bio-Gigondas in der Magnum: Schwarzkirsche, Pfeffer und Kräuter der Garrigue, kräftig und langanhaltend.

Aromaprofil. Intensive Aromen von Schwarzkirsche und Brombeere, dazu Kräuter der Garrigue, schwarzer Pfeffer und Lakritz. Trocken, kräftig und mit langem, würzigem Abgang.

Herstellung. Geringe Erträge, sorgfältige Lese, Ausbau im Betontank. Die Magnum reift langsamer als die 0,75 l Flasche und gewinnt dadurch an Tiefe.

Terroir. Lehm- und kalkhaltige Böden, zwölf Hektar zwischen den Appellationen Gigondas und Vacqueyras.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2024

HERKUNFT

Côtes du Rhône, Frankreich

ALKOHOLGEHALT

14 % vol.

VERSCHLUSS

Naturkorken

ANBAU

Bio-zertifiziert

REBSORTE

Grenache Noir, Syrah

QUALITÄTSSTUFE

AOP Gigondas

TRINKTEMPERATUR

18 °C

FÜLLMENGE

1,5 l

PASST ZU

Geschmortes Lamm, Rinderfilet in Sauce, Daube
Provencale, Comté, Pilzrisotto

Vindumi Weinhandlung · Hauptstraße 39 · 66459 Kirkel Limbach · vindumi.de

Enthält Sulfite.

Abfüller: EARL Mas des Restanques, 713 Route de Carpentras, 84190 Gigondas, Frankreich



ZUM WEIN IM SHOP