

Gigondas - Mas des Restanques 2023 - Bio

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



Ausdrucksstarker Rhône-Cru mit Aromen von Schwarzkirsche, Pfeffer und Kräutern der Garrigue.

Aromaprofil. : Intensive Aromen von Schwarzkirsche und Brombeere, begleitet von Garrigue-Kräutern, schwarzem Pfeffer und Lakritz. Trocken, kräftig und mit langem, würzigem Abgang.

Herstellung. : Der Wein reift in Betontanks, um die Frische der Frucht und die typischen Aromen der alten Reben zu bewahren, ohne Holzeinfluss.

Herkunft. : Côtes du Rhône, Gigondas, Frankreich.

Terroir. : Kalk- und tonhaltige Böden mit guter Drainage fördern intensive Aromen und eine kräftige Struktur der Trauben.

Rebsorten. : Grenache, Syrah.

Nachhaltigkeit. : Biologisch zertifizierter Weinbau.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2023

REBSORTE

Grenache, Syrah

HERKUNFT

Côtes du Rhône, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP Gigondas

ALKOHOLGEHALT

14 % vol.

TRINKTEMPERATUR

18 °C

VERSCHLUSS

Naturkorken

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

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

