



Gigondas Vieilles Vignes AOC

Domaine de Boissan
Frankreich, Rhonetal

Vinifikation

Ausbau für 15 - 18 Monate in Barriques, 1/2 Neubesetzung, leichte Filtration vor Abfüllung

Charakter

Sattes Rubinrot; duftet nach kurzer Belüftung vielversprechend nach dunkler Beerenfrucht, Lakritze und feinen Rauch- und Specknoten gespickt mit etwas Schokolade und Kräuterduft; am Gaumen mit kraftvoller Struktur und solider Konzentration, zeigt im Mittelteil grosse Präsenz mit viel süsser Erdbeer- und Himbeerfrucht und feinen blumigen Empfindungen und Aromen

Wirkt schon in der Jugend zugänglich und mit schöner Eleganz, kann aber bis 10 Jahre in der Flasche zu grossem Genuss heranreifen.

Konsumhinweis

Kräftige Fleisch-Gerichte, Rind, Lamm, Geflügel wie gebratene Ente, Wild, Eintopf, Halbhart-Käse, Hart-Käse
Unser spezieller Tipp: Côte de Boeuf mit Sauce Béarnaise

Technische Details

Traubensorten:	80% Grenache Noir, 20% Syrah / Shiraz
Trinkreife:	2024 - 2032
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2018	Robert Parker	92/100
2015	Robert Parker	92/100
2012	Robert Parker	91/100