



2018 Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles, Famille Perrin

Gigondas von internationalem Format

Passt zu:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Region: Rhone

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Château de Beaucastel

Bewertung(en): Jeb Dunnuck 94–96+/100, Parker 93–95/100, Antonio Galloni 94–96/100

Ausbau: 15 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Rebsorte(n): Grenache Noir, Syrah

Artikelnummer: 0735018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gigondas AOC

Domaine du Clos des Tourelles
Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 94–96+/100, Parker 93–95/100, Antonio Galloni 94–96/100
Rebsorte(n):	Grenache Noir, Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.