



2023 BOIS DES MOURRES AOP GIGONDAS

Art.-Nr. ND 05-23



- WEINGUT:** Domaine Notre Dame des Pallières
- REGION/LAND:** Rhône/Frankreich
- REBSORTE(N):** 80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre
- FÜLLMENGE:** 750 ml
- ALKOHOL:** 15,5 Vol.-%
- RESTZUCKER:** 2,8 g/l
- SÄURE:** 3,3 g/l
- AUSBAU:** Barrique

BESCHREIBUNG:

Die AOP »Gigondas« ist die erste offiziell als »Cru«-Lage benannte Appellation an der Rhône und für ihre würzigen und komplexen Weine bekannt. Starke Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht ermöglichen eine langsame Reife der Trauben. Die handgelesenen Trauben werden als ganze Beeren vergoren und für 30 Tage auf der Maische stehen gelassen, bevor diese gepresst und der Wein für 10 Monate im Holz ausgebaut wird. Die Nase ist intensiv und reichhaltig mit Noten von fruchtig bis würzig: Kakao, Kirsche, Pfeffer sowie Tabak. Sehr schöne Rundheit im Mund, mit viel süßlichen Tanninen und einer tollen Länge im Abgang, der mit Noten von Mokka, Röstaromen und reifen Früchten aufwartet.