

GRAND ROMANE GIGONDAS

SKU: 11457



Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Land	Frankreich
Region	Rhône
Herkunft	Gigondas AC
Weingut	Domaine Pierre Amadiéu
Rebsorte	65% Grenache, 20% Mourvèdre, 15% Syrah
Beschreibung	Tiefrote Farbe. Intensive Nase schwarzer Früchte. Sehr runder und kräftiger Wein mit weichen, ausgeglichenen Tanninen. Geschmeidiger und langer Abgang. Sehr gutes Lagerpotenzial.
Weinbereitung	Einmaischen für 10 bis 20 Tage. Lagerung 16 bis 18 Monate. Davon 35 % im neuen Barrique, 25 % im einjährigen Barrique und 40 % im Holzfuder
Alkohol	15,10 %Vol
Boden	Ton-Kalkboden
Zucker	1,40g/l
Säure	3,50 g/l
Trinktemperatur	16 °C bis 18 °C
Trinkreife	Jetzt. Enormes Lagerpotenzial



Langtext

Bahnlagernd – Pierre Amadiou Pierre Amadiou muss ein Mann mit Weitsicht gewesen sein. Wer sonst hätte kurz nach dem Krieg einen ausgedienten Eisenbahntunnel gekauft? Der Gründer der bekannten Winzerdynastie in Gigondas erkannte die idealen Bedingungen für den Ausbau seiner Weine in dem überflüssig gewordenen Bauwerk. Vielleicht noch etwas groß geraten zu der Zeit, aber offensichtlich sah Monsieur Amadiou Licht am Ende seines Tunnels. Heute führen Pierre II und Pierre III größtenteils die Geschäfte im Familien"konzern" und mit 140 Hektar Weinbergen in den besten Lagen der südlichen Rhône haben sie keine Mühe die 158 großen Eichenfässer im Tunnel zu füllen. Aus ihnen kam einst in Flaschenform mit dem "Domaine Grand Romane" Licht in unsere Blindverkostung. Eine tiefdunkle Cuvée aus Grenache Noir, Syrah und Mourvèdre mit üppiger schwarzer Frucht und feinen Röstnoten im Abgang