



Gigondas 2018

Chateau du Trignon



Artikel Nr.	03065
Land	Frankreich
Herkunft	Die sanften Hänge am Fuße des Dentelles de Montmirail im östlichen Rhône-tal, nahe dem Dorf Gigondas
Rebsorte	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Qualitätsbezeich.	AOP
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	Offene Maischegärung der teilweise entrappten Trauben für 3-4 Wochen, Reifung in großen Holzfässern für mindestens 12 Monate
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Die Farbe ist leuchtend rubinrot. In der Nase Noten von Toast, Mokka, Nelken und "Garrigue" (die trockene mediterrane Landschaft mit Thymian, Rosmarin, Wacholder). Am Gaumen zunächst frisch, kraftvoll mit Süßholz und Kakao, dann entwickeln sich weichere Aromen mit viel Frucht von dunklen Beeren, zarter Vanille und samtigem Gerbstoffen.
Empfehlung	Geschmorte Speisen und Wildfleisch.
Über den Winzer	Seit 1896 erstrecken sich die Weinberge des Gutes über Gigondas, Rasteau, Sablet et Côtes du Rhône. 2007 erwarb die Familie Quiot das Château, bezaubert von den Dentelles de Montmirail und den charaktervollen Weinen, und führen die Tradition des Château du Trignon weiter nachdem sie es um 10 Hektar im Vacqueyras erweitert haben.