Gigondas, Les Pimpignoles 2023

CHF 27.50 | 10 cl = CHF 3.67

Im Glas von tiefem, eleganten Purpurrot. In der Nase verführerische Noten schwarzer Johannisbeere, Lakritz, Garrigue und Veilchen. Am Gaumen zeigt dieser Gigondas von Les Vins de Vienne eine bemerkenswerte Balance zwischen Kraft und Finesse. Ein charaktervoller Wein, der mit Ausdrucksstärke begeistert, ohne an Eleganz zu verlieren.

Produzent	Les Vins de Vienne
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Rhône
Subregion	Gigondas
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.5 %
Trinktemperatur	14° - 16°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	322948
Passt zu	Morcheln, edlen Fleischstücken, Grilladen, Gemüse, Ente, Wild



Vinifikation

Traditionelle Vinifikation über 3 bis 4 Wochen. Gärung mit natürlichen (indigenen) Hefen. Ausbau während 12 Monaten in französischen Eichenfässern und Betontank.

Terroir

Die Reben wurzeln in kiesreichen Schwemmlandböden mit abgerundeten Rollkieseln, die dem Wein Charakter und Struktur verleihen. Diese durchlässigen Böden begünstigen eine tiefe Verwurzelung, speichern die Wärme des Tages und fördern eine gleichmässige Reifung der Trauben – ideale Bedingungen für ausdrucksstarke und balancierte Weine.

Geschichte

Der Name 'Les Pimpignoles' bedeutet in patois 'Der Marienkäfer', gleich dem französischen Ausdruck 'Les Coccinelles'. Der kleine Käfer ist der beste Freund des Winzers und durchstreift die Weinberge auf der Suche nach Schatten und Blattläusen.