

Gigondas AOC

M. Chapoutier, Rhône, Frankreich

| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | körperreich, vollmundig, feine Textur, enorme Tiefe |
| Alkohol: | 14,5 vol. % |
| Serviertemperatur: | 16-18 °C |
| Servierempfehlung: | zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 104394 |

Charakteristika

Tiefe rubinrote Farbe. Das Bouquet überzeugt mit feinen Aromen dunkler Beeren die von pfeffrigen Noten untermalt werden. Am Gaumen zeigt er sich komplex und vielschichtig mit gut eingebunden Tanninen und einem langen Nachhall.

Klima/Terroir

Die Reben wachsen auf lehmigen Böden, die von Mergel, Sand und Kalk durchsetzt sind. Die Hänge ziehen sich bis zu einer Höhe von 400 m hinauf und sind dem kühlenden Wind deutlich stärker ausgesetzt als im südlich und flacher gelegenen Châteauneuf-du-Pape.

Ausbau

Nach einer selektiven Lese werden die Trauben gepresst und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Anschließend reift der Wein 12 bis 16 Monate, ein Teil davon in Holzfässern.

Das Weingut

Der erst 50-jährige Kultwinzer aus Tain l'Hermitage, der „vor Ideen ständig überzusprudeln scheint und dennoch nie ein Wort zu viel sagt“ gilt schon heute als einer der bedeutendsten Weinvisionäre unserer Zeit. Gerade einmal 25 Jahre alt ist Michel Chapoutier als er das 1808 gegründete Weingut vom Vater übernahm und konsequent auf biodynamischen Anbau umstellte. Michel Chapoutiers Auffassung ist es, dass große Weine im Weinberg entstehen und nicht im Keller. Seine Weine sollen zum einen in ausgeprägter Weise das Terroir widerspiegeln und zum anderen hervorragende Essensbegleiter darstellen. So besitzt das Weingut Parzellen in den Top-Appellationen der südlichen und nördlichen Rhône, wie der Châteauneuf-du-Pape oder der Hermitage.

