

DRINKS.

Famille Perrin La Gille Gigondas AOC 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40910622
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Rhône-Tal
Abfüller	Famille Perrin Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthézon, France
Marke	Familie Perrin
Typ	Rotwein
Alter	2 Jahre
Degustationsnotiz	Fruchtaromen von schwarzer Johannisbeere in der Nase. Die Kultivierung des Grenache auf sandigen Böden verleiht dem Wein einen weichen und gleichzeitig reichhaltigen Gaumen mit Aromen von Lakritz und dunklen Früchten, die von weichen Tanninen unterstrichen werden.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Grenache, Syrah, in Eichenfässern gereift, in Handarbeit geerntet und gekeltert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Gemüse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm

Beschreibung

Das Weingut der Familie Perrin ist der führende Bio-Winzer im südlichen Rhône-Tal, das es auch den Regionen mit bestem Weinbaupotenzial in dem Gebiet zu verdanken hat. Die Werte der Winzerei haben den Weinen zu weltweitem Ruf verholfen. Die Beschaffung der Böden wird vollkommen respektiert und es wird ausschliesslich per Hand gearbeitet. Darüber hinaus ist die Familie der festen Überzeugung, dass nur der biologisch-dynamische Weinbau die wahre Essenz des Terrains ausdrücken kann. Natur und Tradition sind bei Familie Perrin der Schlüssel zum Weg, den sie nahtlos bereits seit fünf Generationen beibehält. Die Reben des La Gille Gigondas AOC 2022 reiften auf Kalkstein und sandigen Böden heran und verleihen dem Grenache einzigartige Aromen. Die Trauben wurden schliesslich von Hand geerntet um im Keller sorgfältig sortiert, gepresst und in Fässer gefüllt zu werden. Die Gärung fand über einen relativ langen Zeitraum statt und die Extraktion erfolgte durch manuelles Abstechen. Ähnlich lang betrug Mazerationsphase, um die Tannine zu erweichen und zu verfeinern. Nach der malolaktischen Gärung und dem Verschnitt reiften die Weine ein Jahr lang in Eichenfässern heran.