

Aus den allerbesten Gigondas-Lagen.

Rotwein | Frankreich | Rhône | Gigondas



La Soumade, Gigondas AOC,

2017

75cl (CT-6)

- Frankreich
- Grenache, Syrah
- Jetzt bis 2037
- 16 - 18°C
- 18 Monate in 600
Liter-Fässern
- 75cl (CT-6)
- FRA.248804.2017
- ab Lager

Bewertung

Gerstl



19 | 20

Infos zum Wein

Genussempfehlung

Passt sehr gut Wildgeflügel oder Ente aus dem Ofen.

Degustationsnotiz

Grenache, Syrah; Ausbau 18 Monate in 600-Liter-Fässern. Die Roméros besitzen in Gigondas die höchstgelegenen Rebberge, gleich unter den Dentelles de Montmirail. So entsteht ein Gigondas der Extraklasse. Konzentrierter Auftakt. Aromen von schwarzen Pflaumen, Kirschen, Blaubeeren mit Anflügen von eingelegten Erdbeeren und Himbeergelée. Tolle, komplexe Nase! Am Gaumen geschmeidig mit satten, weichen Tanninen und tiefer Säure. Würzig-mineralische Noten. Der Gigondas endet lang und anhaltend mit fruchtbetontem Finale. Passt sehr gut zu Wildgeflügel oder Ente aus dem Ofen.

Infos zum Produzenten

Das 28 Hektar grosse Weingut besitzt sehr viele alte Reben an besten Lagen in der Region Rasteau, unweit von Châteauneuf-du-Pape. Es ist seit über 200 Jahren im Besitz der Familie Roméro. Der heutige Besitzer André Roméro hat das Weingut bekannt gemacht und wird zu Recht als «König von Rasteau» bezeichnet. Seit 2002 wird das Gut vom berühmten Bordelaiser Oenologen Stéphane Derenoncourt beraten.