



Art.-Nr.: 17305

## PIERRE AMADIEU GIGONDAS "ROMANE-MACHOTTE"

<b>REBSORTEN</b>	Syrah, Grenache Noir
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Rhône
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'origine contrôlée (AOC) Gigondas
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	1,4 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,1 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16 - 18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	3384333051104
<b>AUSBAU</b>	80% Grenache, 20% Syrah

### BODEN

Mediterranes Klima um Gigondas. Weinberge in Anordnung einer Arena, Westausrichtung. Höhenlage um 400 Meter. 35-jährige Weinberge. Gemischtes Terroir durch verschiedene Gesteinsschichten entlang der Dentilles de Montmirail.

### BESCHREIBUNG

Brilliantes Rot mit violetten Reflexen. Noten nach getrockneten Früchten, Schwarzkirsche, Pfeffer und Likör, ferner Gewürze und kandierte Pflaumen. Robust und fleischig mit kräftiger Struktur und ausgeprägten Tanninen. Bis zu 10 Jahren nach der Ernte lagerfähig. Lagerung für 15 Monate in großen Eichenholzfässern und Barriques. Perfekt zu Wild, reifem Käse und Rumpsteak. 2016er: 92 Punkte, Robert Parker's Wine Advocate: „The 2016 Gigondas Romane Machotte is a terrific effort, offering up darkfruited notes of cola, dried spices and cracked pepper“ 2016er: 90-92 Punkte, Jeb Dunnock 2016er: 90-92 Punkte, Vinous 2015er: 87-90 Pkt. Robert Parker 2014er: Wine Spectator 91 Pkt. 2013er: 17,5 Pkt. Jancis Robinson für Jg. 2013 2012er: 89-91 Pkt. Jancis Robinson für Jg. 2013