

DIVO

Weinkultur
seit 1936



Les Dessous des Dentelles

Gigondas AOC

Château La Croix des Pins



Region : Rhonetal, Frankreich.

Bezeichnung : Gigondas AOC.

Domäne : Château La Croix des Pins.

Rebsorten : 15% Mourvèdre (Monastrell), 20% Syrah,
65% Grenache Noir (Garnacha Tinta)

Jahrgang : 2022

Zu probieren bis : 2030

Anblick : dunkles Rubin.

Geruch : sehr reintönig, fruchtbetont und ausdrucksvoll, geprägt von eingekochten Erdbeeren, schwarzen Kirschen und Veilchen, gewürzt mit einem Hauch von Pfeffer und untermalt von feinen Humus- und Garriguenoten.

Geschmack : reichhaltig und vollmundig, dabei aber immer geschmeidig und getragen von einer exzellenten Säure. Die Struktur im Gaumen ist wundervoll, dank dichten, feinen Tanninen. Man findet die sehr reintönigen Erdbeer- und Kirschennoten aus dem Bukett wieder, zu denen sich im langen Finale Akzente von Gewürzen sowie florale Noten gesellen.

Schlussbewertung : zum DIVO-Wein des Jahres 2023 gewählt!

Servieren : bei 15° C. Auf dem Grill rosa gebratenes Rindsentrecôte, Ratatouille.

Alkoholgehalt : 15%

Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl

Ref. : 91981 75 2022 **Preis für Mitglieder** : 22.60

Katalogpreis : 25.10