

# Weinzentrale

EBERLE

## 2019 - Clos du Roi Châteauneuf du Pape - Château Gigognan

Art.-Nr: 04389

Bio

Neu



### Beschreibung:

In der Nase entdeckt man Aromen von Brombeeren, Himbeeren, Pflaume, schwarzen Kirschen, Kaffee, Kräuter de Provence, Feigenbrot und Sandelholz. Das Gaumenspiel ist dicht, würzig, pfeffrig und auf der dunkle Fruchtseite ausgelegt. Im Gaumen viel reife und frische Fruchtaromen. Sie machen große Freude, einen großen Schluck zu nehmen und eine zweite Flasche bereitzustellen. Ausgewogene Extrakt- und Tanninstruktur mit feiner Eichenintegration und einem langem Nachhall. Ein Klassiker für die besonderen Momente!

### Hersteller:

Im Jahr 2017 erwarb der aus dem Burgund stammende Unternehmer Jean-François Hénin dieses idyllisch gelegene Weingut. Das Schloss liegt im Herzen des Rhôneetal, circa 10 Kilometer von Châteauneuf-du-Pape entfernt. Die 110 Hektar Weingärten werden nach biologischen und biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet.

### Anbau:

Weinbaugebiet Châteauneuf-du-Pape, gelegen zwischen Avignon und Orange. Das trockenste Gebiet der Côtes du Rhône. Der vorherrschende Wind ist der Mistral. Manuelle Lese. Vollständiges Abbeeren.

<b>Rebsorte</b> Syrah, Grenache	<b>Region</b> Rhône	<b>Alkoholgehalt</b> 14,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 18-20 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Châteauneuf du Pape AOC	<b>Restsüße</b> 2,5	<b>Ausbau</b> Edelstahl & Holz
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Sockel aus urgonischen Kalksteinablagerungen, darauf Sand und Tonerde	<b>Trinkfenster</b> 2024-2032	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Ökologischer Weinbau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> JA

### Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



### Passt zu



Käse



Exotische Gerichte



Helles Fleisch



Schmorgerichte



Haute Cuisine



Vegetarische

Gerichte



Lamm



Grillgemüse



Grillen



Wildgerichte