M. Chapoutier

Gigondas AOC M. Chapoutier



Art.-Nr.:	600710-21
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14 %
Anbauregion:	Rhône
Ausbau:	im Stahltank u. großen Holzfaß
Farbe:	Rot
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2021
Klassifizierung:	AOC -> Appellation d'Origine Controlee
Rebsorten:	Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvedre
Serviertemperatur:	16-18
EAN:	3391180020597

Preise

Flasche 26,90 € brutto

Preis pro Liter: 35,87 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Tiefe rubinrote Farbe.
• Das Bouquet überzeugt mit feinen Aromen dunkler Beeren die von pfeffrigen Noten untermalt werden.
• Am Gaumen zeigt er sich komplex und vielschichtig mit gut eingebunden Tanninen und einem langen Nachhall.
Die Reben wachsen auf lehmigen Böden, die von Mergel, Sand und Kalk durchsetzt sind. Die Hänge ziehen sich bis zu einerHöhe von 400 m hinauf und sind dem kühlenden Wind deutlich stärker ausgesetztals im südlich und flacher gelegenen Châteauneuf-du-Pape.

Nach einer selektiven Lese werden die Trauben gepresst und bei kontrollierter emperatur vergoren. Anschließend reift der Wein 12bis 16 Monate, ein Teil davon in Holzfässern.

Das Weingut Der erst 50-jährige Kultwinzer aus Tain Hermitage, der "vor Ideen ständig überzusprudeln scheint und dennoch nie ein Wort zu viel sagt" gilt schon heute als einer der bedeutendsten Weinvisionäre unserer Zeit. Gerade einmal 25 Jahre alt ist Michel Chapoutier als er das 1808 gegründete Weingut vom Vater übernahm und konsequent auf biodynamischen Anbau umstellte. Michel Chapoutiers Auffassung ist es, dass große Weine im Weinberg entstehen und nicht im Keller. Seine Weine sollen zum einen in ausgeprägter Weise das Terroir widerspiegeln und zum anderen hervorragende Essensbegleiter darstellen. So besitzt das Weingut Parzellen in den Top-Appellationen der südlichen und nördlichen Rhône, wie der Châteauneuf-du-Pape oder der Hermitage.

Passt zu: geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Geflügel, gereiftem Hart- und Rotschmierkäse.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite




3 391180 020597 >