

CÔTES-DU-RHÔNE LA GOUTTE DU SEIGNEUR ROUGE 2022

BIO



Duseigneur, Südliche Rhône

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Heidelbeere
Getrocknete Pflaume
Waldbeere
Schwarzer Pfeffer
Stein
Lakritze

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren

STIL

körperreich
milde Säure
sanftes Tannin
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Grenache / Garnacha
Syrah / Shiraz
Carignan

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
minimale Zugabe von
Schwefel
Betontank

Ausbau

Lagerung

