



Les Gélinittes - Bio

Produzent	Alain Jaume & Fils
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Ventoux AOC
Jahrgang	2015
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Syrah (50%), Grenache Noir (50%)
Ausbau	im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	1.5 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2019
Inhalt	75 cl
Bewertung	Parker 89/100 Punkten

Östlich des berühmten Châteauneuf-du-Pape erstreckt sich auf rund 7500 Hektaren das Weinanbaugebiet Ventoux. Früher als «Côtes-du-Ventoux» bekannt, gewinnt diese eher auf solide Basis weine ausgerichtete Region an Kontur. Hier dominiert die Grenachetraube in den Rebbergen, neben Syrah und Carignan. Das Rebland ist noch erschwinglich, weshalb es zahlreiche Weine von gutem bis hohem Niveau gibt, die zu bezahlbaren Preisen angeboten werden.

Fruchtbetont, saftig und unkompliziert kommt der «Les Gélinittes» daher. Im Edelstahltank vergoren, wird er anschliessend für einige Monate im Tank verfeinert und nach der Flaschenreifung zum Verkauf angeboten. Er besitzt ein Aroma von dunklen Beeren mit leichter Rauchnote. Im Gaumen sehr aromatisch und weich.