

 **d'Ouréa**

# Gigondas AOC

 2021, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910233034

 Cinsault, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 4,8 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Bauernbrot mit Tapenade noire, verte et à la**

**tomate**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Geschmorte Hasenkeulen in Rotwein-Sahnesauce**

(Wild)

**Sou Fassum: gefüllter Kohl mit Tomaten, Bratwurst**

**und Räucherspeck**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.06.2023

## Informationen zum Wein

Adrien Roustans Besitz in Gigondas verteilt sich auf fünf Parzellen in Grand Montmirail. Sie liegen auf 400 bis 520 Metern Höhe. Der untere Teil besteht aus rotem Mergel. In den mittleren und hohen Lagen ist zunehmend mehr Kalkstein vorhanden. Die 4,5 Hektar wurden 1975 bepflanzt, und zwar mit 70 % Grenache, 20 % Syrah und 10 % Cinsault. Die Trauben wurden entrappt, gequetscht und schnell vergoren. Der Wein wurde im Beton ausgebaut.

## Farbe

mittleres Purpurrot

## Nase

Im Duft hat man bei Adrien Roustans *Gigondas* den Eindruck, dass der Syrah-Anteil höher liegen könnte; denn der Wein präsentiert sich recht dunkel mit Noten von Zwetschgen, Fleisch, etwas Teer und Oliventapenade. Dazu kommen dunkle Himbeeren, Kräuter und das für Grenache typische Süßholz, etwas Unterholz und Blattwerk.

## Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der *Gigondas* saftig, dunkelbeerig und mit weichem Tannin. Auch hier ist der Einfluss des Syrah deutlich spürbar. Was besonders gefällt, ist die den Wein prägende vibrierende Energie. Hinzu kommt die Steinigkeit, die eine gewisse Kühle in die Cuvée bringt. Und darüber hinaus ist dieser Wein auch ein sinnlicher Ausdruck des Ortes, von dem er stammt. Man spürt die Garrigue und die Kräuter, die sich in die runde Frucht und die feine Textur mischen.