



Pierre Amadiou, Gigondas, A.C., Romane Machotte, 2022, Cotes du Rhone rouge

Frankreich - Cotes du Rhone rouge

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 15,0%

Enthält Sulfite

€ 27,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 20,50

Artikel: 2022 Gigondas "Romane-Machotte" A.C. Pierre Amadiou

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Rhône

Kategorie: Rotwein trocken

Klassifizierung: A.C. Gigondas

Erzeuger: Pierre Amadiou

Rebsorte: 80% Grenache, 20% Syrah

Beschreibung: Brilliantes Rot mit violetten Reflexen. Noten nach getrockneten Früchten, Schwarzkirsche, Pfeffer und Likör, ferner Gewürze (Thymian, Lorbeer und Rosmarin) und kandierte Pflaumen. Robust und fleischig mit kräftiger Struktur und ausgeprägten Tanninen.

Alkohol: 15,0%

Restzucker: 0,57 g/l

Säure: 3,55 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Perfekt zu Wild, reifem Käse und Rumpsteak, zu einem mit Rosmarin gewürzten Rindergulasch oder Vanilleeis mit frischem Erdbeerpüree.

Auszeichnungen: 90-92/100 JebDunnuck.com, Jahrgang 2019

**** John Livingstone, Jahrgang 2019

14,5/20 Jancis Robinson, Jahrgang 2019

91/100 Parker, Jahrgang 2018

89/100 JebDunnuck.com, Jahrgang 2018

**** John Livingstone, Jahrgang 2018

93-95/100 Vinous, Jahrgang 2018

15/20 Jancis Robinson, Jahrgang 2018

93/100 Wine Enthusiast, Jahrgang 2018

93/100 Wine Spectator, Jahrgang 2017

90/100 Parker, Jahrgang 2017

90-92/100 JebDunnuck.com, Jahrgang 2017

**** (*) John Livingstone, Jahrgang 2017

1 étoile * au Guide Hachette des Vins, Jahrgang 2017

16,5/20 Jancis Robinson, Jahrgang 2017

Der junge Winzer Pierre Amadiou beschließt 1929 den Ertrag aus seinen sieben Hektar Weinbergen in der Gemarkung Gigondas fortan nicht mehr im Fass zu verkaufen, sondern selbst auf die Flasche zu ziehen. Beflügelt und bereichert durch den Erfolg dieser Entscheidung kauft er 1952 weitere Ländereien am Fuße der bekannten Felsenkette "Dentelles de Montmirail" zu, die er mit den Sorten Grenache, Syrah und Mourvèdre bepflanzt. Die insgesamt 120 Hektar umfassenden Weinberge stellen zehn Prozent der Gesamtreiffläche der AOC Gigondas dar; sie liegen auf einer Höhe von 300 bis 400 Metern und betten sich in einen natürlichen, nach Nordwesten ausgerichteten Parabolspiegel. Da selbst die Côtes-du-Rhône Qualitäten aus diesen Lagen stammen, lassen sie so manchen "Allerwelts-Châteauneuf" blass aussehen und überzeugende Ergebnisse in Publikationen wie "Der Feinschmecker",

Datenblatt : Pierre Amadieu

“Guide Hachette“ und “Wine Advocate“ bestätigen dies. Heutzutage kümmern sich die zweite und dritte Generation der Familie um die Belange der Domaine.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Pierre Amadieu

Anschrift: Vignobles Romane Machotte - 84190 Gigondas - France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 09.04.2024