

Gigondas "Château du Trignon" AOC



Name:	Gigondas "Château du Trignon" AOC
Artikel Nr.:	5094
Hersteller:	Château du Trignon
Herkunft:	Frankreich
Region:	Gingondas
Rebsorte:	Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2017
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,5%
Beschreibung:	Strahlendes Rubinrot. Das Bouquet zeichnet sich durch Röstnoten, Mokka, ein Hauch von mediterraner Pflanzenwelt und Andeutungen von Gewürznelken aus. Am Gaumen zeigen sich frische, kräftige Geschmacksnoten mit voluminöser und komplexer Struktur. Im Abgang mit unaufdringlicher, zarter Holznote.
Herstellung:	Die Reben stehen auf drei unterschiedlichen Bodentypen: ton- und Kalkhaltige, tertiäre Ablagerungen (Molassen), Schwemmlandböden mit zersplittertem Kiesel sowie Sandstein. Nach der Ernte werden die Trauben teilweise entrappelt. Der Most wird temperaturkontrolliert vergoren und dann für 3-4 Wochen einer malolaktischen Gärung (biologischer Säureabbau) unterzogen. Zur Verbesserung der Struktur verfeinert sich der Wein zum Teil in Barrique-Fässern, bevor er abgefüllt und zum Verkauf freigegeben wird. Sein Beiname "Le Bossu" ("der Bucklige") ist die Bezeichnung für das abschüssige, unebene Gelände, was die mit Tälern und Hängen durchzogenen Weinberge des Château du Trignon sehr gut charakterisiert. Zur gleichen Zeit zählen die Buckligen auch als Glücksbringer für diejenigen, die ihnen über den Buckel zu streichen konnten. Dieses Cuvée du Bossu versteht sich als Mischung aus all diesen Sinninhalten. Dank sorgfältig angelegter Parzellen können charaktervolle Weine produziert werden, die den Reichtum des Anbaugebietes ausdrücken und Glück für den, der sie im rechten Moment entdecken kann.
Hersteller-information:	Die Familie Roux erwarb das Château du Trignon im Jahre 1896 und hat es seitdem von einem traditionellen, landwirtschaftlich diversifizierten Landgut in 5 Generationen zu einer auf hochwertigen, auf Weinbau ausgerichteten Domaine mit Besitzungen in den Regionen Gigondas, Rasteau, Sablet und Côtes du Rhône geformt. Der Qualitätsanspruch wurde durch vielfältige Investitionen in die Weinberge oder der Errichtung von modernen Kelleranlagen mit Temperaturregelungsanlagen untermauert. 2007 übernimmt die Familie Quiot dieses Weingut, überwältigt von den ausdrucksvollen Weinen sowie den dort gelegenen "Dentelles de Montmirail", einer aus mehreren kleinen Bergkämmen bestehenden Felsenlandschaft. Seitdem wurden dem Weingut weitere 10 ha in Vacqueyras eingeliedert, um Weine in der Tradition und der Qualität des Weingutes herzustellen und weiterzuentwickeln.
Servier-empfehlung:	Wunderbar zu Lammkeule, roten Fleischgerichten oder feinen Speisen mit Trüffeln. Empfohlene Trinktemperatur ca. 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 2,4 g/l Säuregehalt: 3,2 g/l