



Art.-Nr. 47753

GABRIEL MEFFRE LAURUS CÔTE-RÔTIE

2020 | 0,75 l

CHARAKTER

Ein beeindruckender Côte Rôtie, der sofort mit Tiefe, Eleganz und aromatischer Intensität überzeugt. In der Nase zeigen sich dunkle Beeren, florale Akzente, schwarzer Pfeffer und exotische Gewürze, ergänzt durch rauchige Mineralität und feine Vanille. Mit Luft entfalten sich kandierte Veilchen und Sternanis – ein komplexes, einladendes Bouquet. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und zugleich elegant, mit Noten von schwarzer Himbeere, Kirsche, Blaubeere und würziger Cola. Die Textur ist seidig und vielschichtig, die Tannine fein strukturiert, der Abgang lang, würzig und aromatisch tief. Die Syrah-Trauben stammen aus ausgewählten Lagen der Côte Brune und Côte Blonde, bekannt für Struktur, Finesse und Mineralität. Handlese und 13 Monate Reifung im französischen Eichenfass verleihen diesem Wein Harmonie und Komplexität.

FARBNUANCE

Dunkles Purpurrot mit violetter Schimmer

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Côte Rôtie

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

100% Syrah

SERVIERVORSCHLAG

Gerichte mit Rind oder Lamm, Wild, Schweinekoteletten, gereifte Käsesorten

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13,5 % vol | 1,8 g/l | 5,5 g/l

AUSBAU

13 Monate in Eichenfässer

TRINKTEMPERATUR

14-16 °C

MARKE | PRODUZENT

Gabriel Meffre

AUSZEICHNUNGEN

Jancis Robinson 16/20 Jeb
Dunnock 92-94/100

Mis en bouteille par Gabriel Meffre,
Négociant-Eleveur à Gigondas (VSE)
France

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite