

MAISON BOUACHON GIGONDAS AOC DUC DE MONTFORT 2015



CHARAKTER

In der Nase Noten von Steinobst und schwarzer Olive. Harmonisch im Mund, mit kräftigen, aber runden Tanninen. Langanhaltender, frischer Abgang



FARBNUANCE

tiefrot



GESCHMACK

trocken



SPEISEEMPFEHLUNG

Hasenragout oder zu Ziegenkäse.



WEINGUT | KELLEREI

Maison Bouachon



HERKUNFTSLAND | ANBAUGEBIET

Frankreich | Gigondas



REBSORTE(N)

Grenache, Syrah, Mourvèdre



TRINKTEMPERATUR

16-18 °C



LAGERFÄHIGKEIT

6 Jahre



ALKOHOLGEHALT | SÄURE | RESTZUCKER*

14,5% vol | 4,5 g/l | 2 g/l



VEGAN

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu Abweichungen der Werte kommen.