



Gigondas

Saint Cosme

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Gigondas AOC

Rebsorte(n): Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 12 Monate in Barriques.

Charakteristik: Im Glas präsentiert sich eine schöne, brillante, granatrote Farbe. Die Aromen erinnern an reife Steinfrüchte, schwarze Johannisbeeren, Walderdbeeren, Lorbeer, schwarzen Tee, Pfeffer und Tabak. Am Gaumen offenbart sich ein weicher, fülliger Körper mit einem kräftigen Tannin und einer bemerkenswerten Frische. Ein temperamentvoller, grosser Wein mit einem eindrucksvollen Finale.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Südfranzose harmoniert sehr gut zu Grilladen und Schmorbraten vom Rind oder Lamm, zu Enten- und Wildgerichten, zu herzhaft gewürzter Pasta sowie zu mildem Ziegen- und Schafskäse. Aber auch zu einem delikaten Käsesoufflé ist er ein Genuss.

Ein super Weinmacher aus dem Rhonetal

Das Château de Saint Cosme liegt nur ein paar hundert Meter vom Dorf Gigondas entfernt. Die Geschichte geht auf das Jahr 1490 zurück. Es wird als das älteste Weingut im Gebiet Gigondas bezeichnet. Heute wird das Weingut in 15. Generation von Louis Barruol (im Bild) geführt. Es umfasst rund 22 Hektar Rebfläche. Aus den daraus gewonnenen Trauben werden Jahr für Jahr Spitzenweine gekellert. Louis Barruol wird von einigen renommierten Weinkennern, darunter auch Robert Parker, als einer der besten Weinmacher im südlichen Rhonetal angesehen. Wir sind stolz, seine Weine in unserem Sortiment zu führen.

