«Les Gélinottes»

Produzent	Alain Jaume & Fils
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Ventoux AOC
Jahrgang	2021
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Syrah (50%), Grenache Noir (50%)
Ausbau	im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	1.5 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2028
Inhalt	75 cl
Preis CHF	13.00

Östlich des berühmten Châteauneuf-du-Pape erstreckt sich auf rund 7500 Hektaren das Weinanbaugebiet Ventoux. Früher als Côtes-du-Ventoux bekannt, gewinnt diese eher auf solide Basisweine ausgerichtete Region immer mehr an Kontur. Hier dominiert in den Rebbergen die Grenache-Traube, neben Syrah und Carignan. Das Rebland ist noch erschwinglich, weshalb es zahlreiche Weine von gutem bis hohem Niveau gibt, die zu bezahlbaren Preisen angeboten werden.

Fruchtbetont, saftig und unkompliziert kommt der «Les Gélinottes» daher. Im Edelstahltank vergoren, wird er anschliessend für einige Monate im Tank verfeinert und nach der Flaschenreifung zum Verkauf angeboten. Er besitzt ein Aroma von dunklen Beeren mit leichter Rauchnote. Im Gaumen sehr aromatisch und weich.