

Vacqueyras “Laurus”

Gabriel Meffre



Jahrgang:

Herkunft: Vacqueyras/Côtes du Rhône
Frankreich

Produzent: Gabriel Meffre Gigondas

Traubensorte: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Vinifikation: Temperaturkontrollierte Gärung im
Edelchromtank. Danach 10 Mt. Ausbau
in französischen 275 Lt. Eichenfässern.

Farbe: Rubinrot

Aroma: Bouquet von dunklen reifen Beeren.
Wunderschöne Cassisnoten, würziges
Lakritze und Zedernholz. Konzentriert
mit einem Hauch Vanille. Die angenehme
Mineralik und die vielschichtige Finesse,
mit edlen Holz- und Toastnoten, begeistern im Glas.

Charakter: Im Gaumen vollmundig, dicht und gut
strukturiert. Kräftig mit angenehmen
Röstaromen. Komplexer Wein mit reifen
Tanninen und einer angenehmen Säure.

Passt zu: Grilliertem und gebratenem Fleisch,
Wild, Lamm, Geflügel, mediterranen
Küche, Teigwaren, Aufläufe, Cassoulet/
Eintopf und Hartkäse.

Ausschank-
temperatur: 16° - 18° Grad

Lagerfähigkeit: 6 –10 Jahre