

Plan de Dieu „Saint Mapalis“

Gabriel Meffre

Jahrgang:

Herkunft: Plan de Dieu/Côtes du Rhône
Frankreich

Produzent: Gabriel Meffre Gigondas

Traubensorte: Grenache, Mourvèdre, Syrah

Vinifikation: Temperaturkontrollierte Gärung im
Edelchromtank.

Farbe: Granatrot

Aroma: Fruchtige Noten nach Pflaumen,
Johannisbeeren und Brombeeren.
Dazu ein Hauch von reifem Obst. Die
würzige und ausgewogene Struktur,
mit mineralischen Akzenten, erfreuen
den Gaumen.

Charakter: Filigrane Noten nach roten Beeren.
Schöne und ausgewogene Eleganz.
Subtiler Wein mit einer angenehmer
Säure und würzigem Finale.

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

Ausschank-
temperatur: 16° - 18° Grad

Lagerfähigkeit: 3 –5 Jahre

