



Pierre Amadiou, Cotes du Rhone, A.C., Roulepierre, 2021, Cotes du Rhone rouge

Frankreich - Cotes du Rhone rouge

Mediterranes Klima der südlichen Rhône bringen diesen Côtes du Rhône "Roulepierre", einen mehrfach ausgezeichneten Wein aus dem Hause Pierre Amadiou hervor.

Jahrgang 2021 - 0,75 Liter - Vol 14,0%

Enthält Sulfite

€ 11,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 8,95

Artikel: 2021 Côtes du Rhône "Roulepierre" A.C. Pierre Amadiou

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Rhône

Kategorie: Rotwein trocken

Klassifizierung: A.C. Côtes du Rhône

Erzeuger: Pierre Amadiou

Rebsorte: Grenache, Syrah

Beschreibung: Brillante, tiefrote Farbe. Fruchtige Aromen nach dunklen Beeren, Heidelbeeren und Pflaume. Runde und weiche Tannine, kraftvoll, rundes und warmes Finale. Ausgebaut in großen Holzfässern.

Alkohol: 14,0%

Restzucker: 1,4 g/l

Säure: 5,2 g/l

Trinktemperatur: 17 - 19 °C

Serviervorschläge: Perfekter Begleiter zu Geflügel, Wild und Käse.

Auszeichnungen: 88/100 Wine Spectator, Jahrgang 2019
 90/100 Wine Enthusiast, Jahrgang 2019
 88/100 Wine Spectator, Jahrgang 2018
 88/100 R. Parker, Jahrgang 2018
 87/100 Wine Spectator, Jahrgang 2017

Der junge Winzer Pierre Amadiou beschließt 1929 den Ertrag aus seinen sieben Hektar Weinbergen in der Gemarkung Gigondas fortan nicht mehr im Fass zu verkaufen, sondern selbst auf die Flasche zu ziehen. Beflügelt und bereichert durch den Erfolg dieser Entscheidung kauft er 1952 weitere Ländereien am Fuße der bekannten Felsenkette "Dentelles de Montmirail" zu, die er mit den Sorten Grenache, Syrah und Mourvèdre bepflanzt. Die insgesamt 120 Hektar umfassenden Weinberge stellen zehn Prozent der Gesamtbebfläche der AOC Gigondas dar; sie liegen auf einer Höhe von 300 bis 400 Metern und betten sich in einen natürlichen, nach Nordwesten ausgerichteten Parabolspiegel. Da selbst die Côtes-du-Rhône Qualitäten aus diesen Lagen stammen, lassen sie so manchen "Allerwelts-Châteauneuf" blass aussehen und überzeugende Ergebnisse in Publikationen wie "Der Feinschmecker", "Guide Hachette" und "Wine Advocate" bestätigen dies. Heutzutage kümmern sich die zweite und dritte Generation der Familie um die Belange der Domaine.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Pierre Amadiou

Anschrift: Vignobles Romane Machotte - 84190 Gigondas - France

Datenblatt : Pierre Amadieu

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 20.07.2023