La Fourmone

Vallée du Rhône Sud

Par Qombucha

Détails de l'offre



DOMAINE LA FOURMONE

Region

Südliches Rhonetal

Land

Frankreich

Farbe

Rot

Anbaumethode

Biologisch zertifiziert

Inhalt

75cl

Verschluss

Diam

Verpackung

Karton

La Fourmone

Vallée du Rhône Sud

Par Qombucha

Détails de l'offre



LE POÈTE 2022

Wie eine Fruchtschale! Das Bouquet ist von sehr leckeren roten Beeren geprägt, ergänzt von einem saftigen Hauch und Eindrücken von mediterraner Strauchlandschaft und schwarzem Peffer.

Appellation

Vacqueyras AOC

Rebsorten

Grenache und Syrah

Bodenbeschaffenheit

Grauer Mergel und Kalk

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

12 Monate im grossen Fass

Trinkreife

Jetzt bis 2030

Passt zu

Rindskotelett vom Grill, Schmorbraten

Service

16/17°C

In jungen Jahren vor dem Genuss öffnen

Alkoholgehalt

14% vol

La Fourmone

Vallée du Rhône Sud

Par Qombucha

Détails de l'offre



LE FAUQUET 2022

Leckere blumige Noten von verwelkten Rosen und Pfingstrosen schmeicheln in der Nase, begleitet von schön definierten Akzenten von dunklen Früchten, Kakao und Pfeffer. Am Gaumen entfaltet sich eine seidige und sinnliche Textur, abgerundet von einem saftigen Abgang.

Appellation

Gigondas AOC

Rebsorten

Mehrheitlich Grenache, Syrah und Mourvèdre

Bodenbeschaffenheit

Tonhaltiger Kalk

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

12 Monate im grossen Fass

Trinkreife

Jetzt bis 2032

Passt zu

Geschmorter Ochsenbacke, gebratener Ente mit Gewürzen

Service

16/17°C

In jungen Jahren vor dem Genuss öffnen

Alkoholgehalt

14% vol

La Fourmone

Vallée du Rhône Sud

Par Qombucha

Détails de l'offre



LE SECRET 2022

Der Gigondas, der zu den besten des Weingutes gehört, zeigt sich eher frisch, elegant und sehr bekömmlich mit einer pudrigen und seidigen Textur. Weiter offenbaren sich am Gaumen Noten von Marzipan, eingemachten Schwarzkirschen und saftigen Brombeeren. Ein grossartiger Wein, der ein exzellentes Reifepotenzial aufweist!

Appellation

Gigondas AOC

Rebsorten

Mehrheitlich Grenache und Mourvèdre

60-jährige Rebstöcke

Bodenbeschaffenheit

Rosa Mergel, Kalk, Sand und Lehm

Weinbereitung

Traditionell

Ausbau

12 Monate im Betontank und im Doppelbarrique

Trinkreife

Jetzt bis 2032

Passt zu

Lammhaxe

Service

17°C

1 Stunde vor dem Genuss karaffieren oder dementsprechend mit Aveine belüften

Alkoholgehalt

14% vol