

# CÔTE RÔTIE 2017



Domaine Pierre Gaillard, Nördliche Rhône, Côte Rôtie

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## STIL

energiegeladen  
finessenreich  
erfrischende Säure  
zupackendes Tannin  
feine Holznote

## ANLASS

besonderer Anlass  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2037  
bauchiges Rotweinglas Burgund



## WEINBAU

Rebsorten

Syrah / Shiraz

## WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 92/100

**Parker Wine Advocate** 89/100

# NÖRDLICHE RHÔNE