

CÔTE RÔTIE 2017



Domaine Pierre Gaillard, Nördliche Rhône, Côte Rôtie

GESCHMACK

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

STIL

energiegeladene
finessenreiche,
erfrischende
Säure,
zupackendes
Tannin, feine
Holznote,
trocken

ANLASS

besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2037
bauchiges Rotweinglas Burgund

WEINBAU

Rebsorten

Syrah / Shiraz

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

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