

# CÔTES DU RHÔNE ROUGE LA GOUTTE DU SEIGNEUR 2023

BIO



Duseigneur, Südliche Rhône

## 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

## AROMEN

Heidelbeere  
Waldbeere  
Getrocknete Pflaume  
Schwarzer Pfeffer  
Lakritze  
Stein

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2033  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren

## STIL

körperreich  
milde Säure  
sanftes Tannin  
trocken

## WEINBAU

### Rebsorten

Grenache / Garnacha  
Syrah / Shiraz

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
Betontank

### Ausbau

### Lagerung

