

Guillaume Gros, Pourquoi Pas, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine Guillaume Gros - Lubéron
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRS040606

Neukunden dieses urwüchsigen Naturweins werden sicherlich staunen, wenn sie ihn erstmals im Glase haben. Denn die faszinierend kühle Frische, welche die Gerbstoffmuskeln bei jedem Schluck durchziehen – das ist schlichtweg sensationell! Dieser Wein ist zwar ein Kraftpaket, aber mit einer sensiblen Seele ausgestattet. In der Farbe ein tiefes, sattes, leuchtendes Purpurrot mit funkelnenden violetten Reflexen; in der Nase elegante, komplexe, feine, sehr verführerische Aromen von prallen, reifen Walderdbeeren, Cassis und Cassisblättern, vermischt mit Kräutern wie Rosmarin, Thymian, Salbei und dem kühlen Unterton von frischer Minze. Am Gaumen saftig mit einer erfrischenden Sauerkirsnote, aber auch kühl und mineralisch mit feiner Würze. Deutlich schmeckbar die hohe physiologische Reife der Trauben, für Guillaume die unabdingbare Voraussetzung zur Erzeugung wirklich großer Weine. Mit seiner feinen Frucht verströmt dieser formidable Tropfen den Zauber der großartigen Landschaft des wild-romantischen Lubéron. Bereits der Duft signalisiert die noble Tanninqualität, Konzentration und Dichte. Superb gelungen – und ein herausragender Tipp für alle, die das neue Südfrankreich zu schätzen wissen. Ein Wein, der sich wegen seiner frischen Säure jetzt schon wunderbar genießen lässt, der aber noch viel Potential in sich birgt, bis die feinkörnige Tanninstruktur mit ihrer animierenden Lakritzwürze weiter abgeschliffen



Trinkempfehlung: Bereits jetzt schön zu trinken, Höhepunkt 2010 bis mindestens 2015.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

