



«Les Gélinittes» 2021

Produzent	Alain Jaume & Fils
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Ventoux AOC
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Syrah (50%), Grenache Noir (50%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	1.5 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2028
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

Östlich des berühmten Châteauneuf-du-Pape erstreckt sich auf rund 7500 Hektaren das Weinanbaugebiet Ventoux. Früher als Côtes-du-Ventoux bekannt, gewinnt diese eher auf solide Basisweine ausgerichtete Region immer mehr an Kontur. Hier dominiert in den Rebbergen die Grenache-Traube, neben Syrah und Carignan. Das Rebland ist noch erschwinglich, weshalb es zahlreiche Weine von gutem bis hohem Niveau gibt, die zu bezahlbaren Preisen angeboten werden.

Fruchtbetont, saftig und unkompliziert kommt der «Les Gélinittes» daher. Im Edelstahltank vergoren, wird er anschliessend für einige Monate im Tank verfeinert und nach der Flaschenreife zum Verkauf angeboten. Er besitzt ein Aroma von dunklen Beeren mit leichter Rauchnote. Im Gaumen sehr aromatisch und weich.