



Côtes-du-Rhône AOC

Etienne Guigal

Großartiger Weinwert von der Rhône

Beschreibung:

Der Côtes-de-Rhône ist ja sowas wie die Eintrittskarte in Guigals Mikrokosmos. Und auch wenn die Domaine Guigal vor allem für grosse Vorzeigeweine wie die legendären „Côte-Roties“ berühmt ist, zeigt doch bereits dieser einfache Rote, wie zuverlässig und beständig auf diesem Weingut gearbeitet wird, egal ob die Einstiegsqualität oder eine Weinlegende abgefüllt wird. Von diesem Wein gehört eine Kiste in jeden Weinkeller – für alle Fälle!

Aromenprofil:

Tiefdunkles Rot, in der Nase frische rote Beerenfrüchte und Gewürze. Am Gaumen vollmundig, ziemlich dicht und intensiv gebaut mit viel dunkler Kirschfrucht und samtigen Tanninen. Langer Abgang mit vollem Körper und aromatischer Intensität.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): Syrah, Grenache, Mourvèdre

Artikelnummer: 0335522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOC

Etienne Guigal

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 89/100, Vinous 88-90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache, Mourvèdre
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.