



## Côte-Rôtie AOC La Mouline

Etienne Guigal

Komplex und verschwenderisch

### **Beschreibung:**

Die Trauben für diesen legendären Côte-Rôtie wachsen in einer terrassierten Einzellage an der Rhône, in der die hellen Böden von Gneis und kalkhaltigem Löss geprägt sind. Neben der roten Hauptrebsorte Syrah fließen traditionell auch rund 10 Prozent Viognier in diesen seltenen Wein ein, um das fruchtige Aroma und ein harmonisches Mundgefühl zu unterstützen. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt bei 75 Jahren, entsprechend niedrig fallen die Erträge aus. Nach der sanften Vinifikation reift dieser gleichermaßen kraftvolle wie elegante Rotwein mehr als drei Jahre in neuen Pièces. Das Resultat ist immer wieder aufs Neue beeindruckend – der ‚Cote Rotie La Mouline‘ ist ein dichter, intensiv aromatischer und sehr finessenreicher Wein mit üppiger Textur, faszinierender Konzentration und samtig-seidigen Tanninen.

### **Aromenprofil:**

Die gesuchte Einzellage von Guigal. Komplex und verschwenderisch zugleich. Unvergessliches Weinerlebnis. Winzige Produktion. Jeweils nur einige wenige Flaschen pro Jahrgang möglich.

### **Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Nördliche Rhône

**Ausbau:** 42 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 89% Syrah, 11% Viognier

**Artikelnummer:** 0369520

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Côte-Rôtie AOC La Mouline

Etienne Guigal

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 93-95/100, Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	89% Syrah, 11% Viognier
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	42 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.