



Côte-Rôtie AOC La Landonne

Etienne Guigal

Großes Syrah-Kino

Beschreibung:

Guigals sortenreiner Einzellagen-Syrah von der Côte-Rôtie zählt zu den großen Weinlegenden der Welt. Die Trauben wachsen auf lehmig-kalkigen Böden, die sehr reich an Eisenoxiden sind. Niedrige Erträge und ein langer Ausbau lassen einen tief dunklen, konzentrierten und aromatisch reichen Rotwein heranreifen, der mit massiver Tanninstruktur und außergewöhnlicher Intensität im Geschmack begeistert. Äußerst rar und sehr gesucht.

Aromenprofil:

(st) 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:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0420320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC La Landonne

Etienne Guigal

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 98-100/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	42 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.