

Côte-Rôtie AOC La Turque

Etienne Guigal

Unvergessliches Weinerlebnis

Beschreibung:

Eine der gesuchten Einzellagen von Guigal. Überwiegend Syrah und ein kleiner Anteil Viognier, mit niedrigen Erträgen gelesen und mehr als drei Jahre in neuen Eichenfässern gereift. Ebenso konzentriert und verschwenderisch wie finessenreich und komplex. Die Produktion ist sehr klein, weshalb nur wenige Flaschen pro Jahrgang verfügbar sind.

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: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 93% Syrah, 7% Viognier

Artikelnummer: 0508617



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC La Turque

Etienne Guigal

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	93% Syrah, 7% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	42 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.