

## 2015 Côte-Rôtie AOC La Turque

Etienne Guigal

**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.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Rhone

**Subregion:** Nördliche Rhône

**Produzent:** Guigal

**Bewertung(en):** Parker 98–100/100, Jeb Dunnock 97–100/100

**Ausbau:** 42 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

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

**Artikelnummer:** 0508615



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Côte-Rôtie AOC La Turque

Etienne Guigal

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 98–100/100, Jeb Dunnock 97–100/100
<b>Rebsorte(n):</b>	93% Syrah, 7% Viognier
<b>Trinkreife:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	42 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.