

2015 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.

Degustationsnotiz:

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.

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 97–99/100, Jeb Dunnuck 98–100/100

Ausbau:

42 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

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

Rebsorte(n):

89% Syrah, 11% Viognier

Artikelnummer:

0369515



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC La Mouline

Etienne Guigal

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 97–99/100, Jeb Dunnuck 98–100/100
Rebsorte(n):	89% Syrah, 11% Viognier
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	42 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.