

2015 Côte-Rôtie AOC La Landonne

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: Château d'Ampuis E.Guigal

Bewertung(en): Parker 98–100/100, Jeb Dunnuck 97–99/100

Herstellung: 42 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

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

Traubensorte(n): 100% Syrah

Artikelnummer: 0420315



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC La Landonne

Etienne Guigal

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 98–100/100, Jeb Dunnuck 97–99/100
Traubensorte(en):	100% Syrah
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	42 Monate in 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.