

2016 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):	Score 20/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	Syrah, Viognier
Artikelnummer:	0369516



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC La Mouline

Etienne Guigal

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 20/20
Rebsorte(n):	Syrah, Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.