



## 2017 Côtes-du-Rhône AOC

Etienne Guigal

**Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

**Servierempfehlung:**

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Rhone

**Produzent:** Guigal

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Rebsorte(n):** Syrah, Grenache, Mourvèdre

**Artikelnummer:** 0335517

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Côtes-du-Rhône AOC

Etienne Guigal

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Syrah, Grenache, Mourvèdre
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren