

2017 Côte-Rôtie AOC La Landonne

Etienne Guigal

Beschreibung:

Die Einzellagen Côte-Rôties von Guigal sind Weinlegenden, äusserst rar und gesucht.

Degustationsnotiz:

(st) 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:	42 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0420317



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC La Landonne

Etienne Guigal

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
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.