



2018 Côtes-du-Rhône AOC

Etienne Guigal

Toller Weinwert aus Frankreich

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Rot, in der Nase frische rote Beerenfrüchte und Gewürze. Am Gaumen vollmundig, ziemlich dicht und intensiv gebaut mit viel dunkler Kirschfrucht und samtigen Tanninen. Langer Abgang mit vollem Körper und aromatischer Intensität.

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 %

Trinkreife: Jetzt bis 2025

Rebsorte(n): Syrah, Grenache, Mourvèdre

Artikelnummer: 0335518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOC

Etienne Guigal

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache, Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren