



2015 Côte-du-Rhône AOC

Etienne Guigal

Toller Wert

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Rot, in der Nase frische rote Beerenfrüchte und Gewürze. Am Gaumen vollmundig, ziemlich dicht und intensiv gebaut mit viel dunkler Kirschrucht 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: | Château d'Ampuis E. Guigal |
| Bewertung(en): | Parker 89-91/100 |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2022 |
| Artikelnummer: | 0335515 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOC

Etienne Guigal

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Parker 89-91/100 |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2022 |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren |