



2020 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):	Parker 88–90/100, Score 17.5/20
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre
Artikelnummer:	0335520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOC

Etienne Guigal

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 88–90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren