

## 2011 Côte-Rôtie AOC La Mouline

Etienne Guigal

**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:** Château d'Ampuis E.Guigal

**Bewertung(en):**

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Artikelnummer:** 0369511



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Côte-Rôtie AOC La Mouline**

Etienne Guigal

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Trinkreife:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.