

2009 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):

Herstellung: 42 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

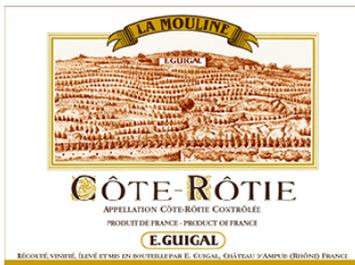
Alkoholgehalt: 13.0 %

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

Traubensorte(n): 89% Syrah, 11% Viognier

Originalgebinde: 6er-Holzkiste

Artikelnummer: 0369509075B6100



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC La Mouline

Etienne Guigal

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Traubensorte(en):	89% Syrah, 11% Viognier
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	42 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.