



Côte-Rôtie AOC La Turque

Etienne Guigal

Unvergessliches Weinerlebnis

Descrizione:

Eine der gesuchten Einzellagen von Guigal. Überwiegend Syrah und ein kleiner Anteil Viognier, mit niedrigen Erträgen gelesen und mehr als drei Jahre in neuen Eichenfässern gereift. Ebenso konzentriert und verschwenderisch wie finessenreich und komplex. Die Produktion ist sehr klein, weshalb nur wenige Flaschen pro Jahrgang verfügbar sind.

Profilo aromatico:

.

Abbinamenti:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Valle del Rodano settentrionale

Produzione: 42 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5%

Uva: 93% Syrah, 7% Viognier

Numero articolo: 0508620

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC La Turque

Etienne Guigal

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Parker 94-96/100, Score 20/20
Uva: 93% Syrah, 7% Viognier
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 42 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.5%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.