

2008 Côte-Rôtie AOC La Landonne

Etienne Guigal

Äusserst rar und gesucht.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Francia

Regione: Rodano

Sottoregione: Valle del Rodano settentrionale

Produttore: Guigal

Valutazioni: Score 19/20, Wine Spectator 94/100

Vinificazione: 42 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Jetzt bis 2030

Varietà d'uva: 100% Syrah

Numero di articolo: 0420308



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC La Landonne

Etienne Guigal

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	42 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.