

## 2012 Côte-Rôtie AOC La Turque

Etienne Guigal

**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:** Parker 96/100

**Vinificazione:** 42 Monate im Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

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

**Varietà d'uva:** 93% Syrah, 7% Viognier

**Numero di articolo:** 0508612



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Côte-Rôtie AOC La Turque

Etienne Guigal

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 96/100
<b>Varietà d'uva:</b>	93% Syrah, 7% Viognier
<b>Maturità:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	42 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.