

2012 Côte-Rôtie AOC La Mouline

Etienne Guigal

Nota di degustazione:

(st) Die gesuchte Einzellage von Guigal. Komplex und verschwenderisch zugleich. Unvergessliches Weinerlebnis. Winzige Produktion. Jeweils nur einige wenige Flaschen pro Jahrgang möglich.

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

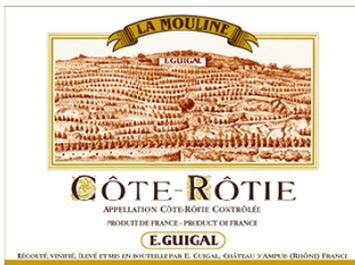
Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

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

Varietà d'uva: 89% Syrah, 11% Viognier

Numero di articolo: 0369512



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC La Mouline

Etienne Guigal

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 96/100
Varietà d'uva:	89% Syrah, 11% Viognier
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	42 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.