



E. Guigal, 2023

Côtes-du-Rhône AC rouge

Herkunft
Frankreich

Region
Rhône

Rebsorten
Mourvèdre, Grenache, Syrah

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
15%

Charakter

Fruchtig und ausgewogen präsentiert sich diese schwarze Cuvée. In die Nase steigen intensive Düfte von Brombeere und Heidelbeere sowie Kirsche und Zwetschge, dazu Gewürznelke, Lakritze und schokoladige Noten. Im Gaumen ist sie trocken, frisch, rund und harmonisch, mit interessanten Tanninen, ausgeprägter Beeren-, Röst- und Gewürzaromatik.

Weintyp



Die Fruchtigen

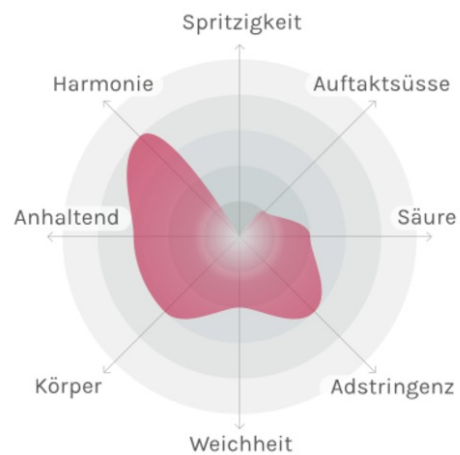


Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

E. Guigal

Philippe Guigal, ein hochbegabter Önologe, führt das von seinem Grossvater Etienne gegründete Weingut in Ampuis im französischen Rhônetal. Hier ist alles aussergewöhnlich: die Lage an den steilen Hängen mit ihren hineingemeisselten Terrassen und die kargen Böden, durch die die Reben ihr Wasser bis aus 15 Meter Tiefe holen. Die Guigals holen das Maximum aus Rebgut und Terroir, was sich in der Topqualität mit kleinen Quantitäten widerspiegelt. Der Ausbau erfolgt in Barriques aus der hauseigener Küferei, und die grossartigen Weine erzielen Höchstpreise. Kein Wunder also, dass das Weingut Guigal das mit den meisten von Robert Parker mit 100 Punkten ausgezeichneten Weinen ist.



Passt zu



Kalbfleisch mit hellen Saucen