



E. Guigal, 2017

Côte Rôtie AC Château d'Ampuis

Herkunft
Frankreich

Region
Rhône

Rebsorten
Syrah, Viognier

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14%

Charakter

Ein gehaltvoller, ausgewogener und nachhaltiger Rotwein. Schwarzrot mit leichten Violettreflexen. Das Degu-Team empfand diesen Wein als sehr komplex in der Nase, und von mittlerer Intensität. Es zeigt sich in erster Linie Steinobstcharakter (Zwetschge, Pflaume) etwas beerige Noten (Brombeere, Cassis) und eine Spur Dörrfrüchte. Dazu kommen würzig/röstige Aromen (Pfeffer, Toastbrot). Im Gaumen zeigt sich der Wein recht konzentriert, mit einer noch etwas markanten Adstringenz (Gerbstoff), was auf eine gute Lagerfähigkeit schliessen lässt. Die Rückaromatik wiederholt präzise die grosse Aromenvielfalt.

Weintyp



Die Ausgewogenen



Die Gehaltvollen

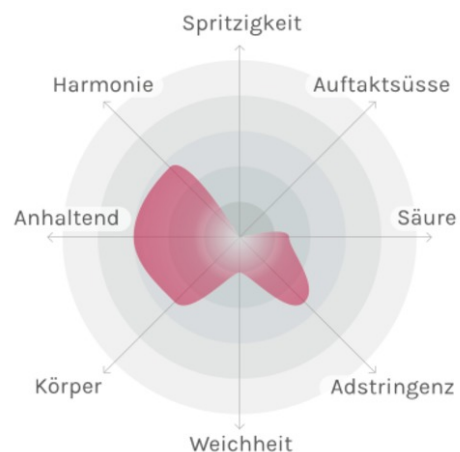


Die Nachhaltigen

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 Käferei, 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



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Kalbfleisch mit dunklen Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten