



E. Guigal, 2021

Crozes-Hermitage AC rouge

Herkunft
Frankreich

Region
Rhône

Rebsorten
Syrah

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13%

Charakter

Rubinrot glänzt dieser ausgewogene, nachhaltige und gehaltvolle Wein im Glas. Ein recht intensives Bukett von Gewürznelke und Pfeffer, Kirsche, Sauerkirsche und schwarzen Beeren steigt in die Nase. Im Gaumen zeigt er sich füllig, harmonisch und geschmeidig, mit straffen Tanninen. Zur erwähnten Fruchtaromatik kommen im Gaumen schöne Röst- und etwas animalische Noten, eine Spur Erdigkeit sowie ein angenehmer Abgang

Weintyp



Die Ausgewogenen



Die Gehaltvollen

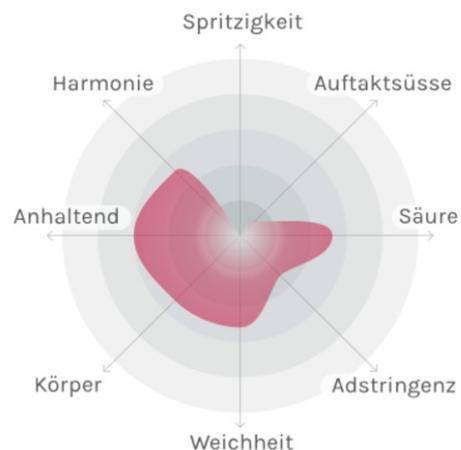


Die Nachhaltigen

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 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



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Kalbfleisch mit dunklen Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten