



Cotes-du-Rhone AOC 2022 E. Guigal

Weingut

In Ampuis an der südlichen Rhone, gegenüber von Vienne, der wunderschönen Stadt mit ihrem berühmten Amphitheater, steht das beeindruckende Château d'Ampuis, Sitz und Aushängeschild einer der besten Weinkellereien an der Rhône. Guigal gilt nicht nur in Fachkreisen als die unumstrittene Nr. 1 des Côte-Rôtie, incl. seiner legendären Einzellagen La Landonne, La Mouline und La Turque. Aber auch aus den anderen Appellationen, wie z.B. Hermitage, Crozes-Hermitage, Gigondas oder Condrieu, kommen Jahr für Jahr Weine von ureigenem Charakter und großer Qualität. Die Weine werden ausnahmslos in Fässern aus der hauseigenen Kuferei ausgebaut, so daß auch schon hier der unverwechselbare Stil der Guigals herausgearbeitet wird. Die Weinberge der Côte-Rôtie, sowohl in der Côte-Blonde, wie auch der Côte-Brune, wurden teilweise vor mehr als 2000 Jahren bereits von den Römern angelegt und bestimmen mit Ihrer langen Geschichte die große Tradition der Region und insbesondere des Hauses Guigal. Hier wird nichts schnellebigen Modeerscheinungen unterworfen, sondern jede Neuerung mit Bedacht und dem Wissen aus Jahrhunderten geprüft. Diese Erfahrung und die kompromißlose Umsetzung des reinen Qualitätsgedankens, der schon bei der Arbeit im Weinberg beginnt, gibt jedem Glas Guigal seinen einzigartigen Charakter.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	AOC
Alkoholgehalt:	15.00 % Vol.
Restzucker:	2.20 g/l
Säure:	5.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rhone
Rebsorten:	Syrah, Grenache, Mourvedre

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand gelesen, selektioniert und per Maischegärung im Holzbottich vergoren. Der weitere Ausbau erfolgt im Stahltank und im großen Holzfass.

Sensorik

Helles Rubinrot, Kräuter und rote Waldbeeren, etwas Leder und Veilchenduft, mild und süffig

Passt gut zu

Perlhuhn mit Selleriepüree, Wildschweinschinken

Lagerfähig

6 Jahre

Tipp

Süffig, frisch und mit schöner Kräuterwürze, so zeigt sich der Côtes du Rhone von Guigal. Mit seiner Tiefe und feinen Eleganz kann er sein traditionsreiches Mutterhaus nicht verbergen, und macht Laune auf mehr.