

Château d'Ampuis

**E. GUIGAL**  
#420 AMPUIS - FRANCE



E. Guigal

Frankreich

Rhone



## Hermitage Rhone AOC 2015

### 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

<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.30 g/l
<b>Säure:</b>	5.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Rhone
<b>Rebsorten:</b>	Syrah

### Ausbau

Barrique

### Sensorik

Dunkles Rubinrot, Johannisbeeren und reife Brombeeren, Tabak und Leder, feine Vanilletöne, dicht und komplex

### Passt gut zu

Boeuff Bourgogne, Filetspitzen mit Morcheln

### Lagerfähig

20 Jahre

### Tipp

Rund um den malerischen Ort Tain l'Hermitage liegen die berühmten Weinberge des Hermitage. Von hier kommen einige der besten Syrah der Welt, unter anderem der Hermitage von Guigal. 24 Monate Ausbau in neuen Barriquefässern geben ihm unglaubliche Struktur und Dichte, ein ganz großer Wein.