

---

## CÔTE ROTIE AOC M.O.

---

<b>LAND;</b>	FRANKREICH
<b>HERKUNFT;</b>	CÔTES DU RHÔNE
<b>PRODUZENT;</b>	E.GUIGAL <a href="https://www.guigal.com/fr/">HTTPS://WWW.GUIGAL.COM/FR/</a>
<b>TRAUBENSORTE;</b>	96% SYRAH, 4% VIOGNIER
<b>ALKOHOL;</b>	13% VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	HANDLESE UND SORTIERUNG DER TRAUBEN. TEMPERATURKONTROLLIERTE FERMENTATION IN INOX TANK. AUSBAU IM EIGENS HERGESTELLTEN HOLZFASS FÜR 36 MONATE, WOBEI 50% NEUES HOLZ IST
<b>WEINTYP;</b>	DIE FARBE IST RUBINROT, DIE NASE RIECHT NACH GEWÜRZEN UND KLEINEN ROTEN FRÜCHTEN MIT DELIKATEN NOTEN DES HOLZES. IM GAUMEN SIND DIE TANNINE WEICH UND RUND, DIE AROMATIK REICHT VON FRISCHEN ERDBEEREN BIS NACH VANILLE. DIE SÄURE IST LEICHT WARTHENBAR
<b>PASST ZU;</b>	ROTEM FLEISCH UND KÄSE

