



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Guigal Côtes du Rhône Rouge Magnum 2023

Rødvin | Rhône, Frankrike | VP-nr.: 3295105 | SAP-nr.: 9009999 | EPD-nr.: 110635 | Pris: 469,90 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	65 % syrah, 25 % grenache og 10 % mourvèdre
Distrikt	Rhône	Alkohol	15 %
Underdistrikt	Côtes du Rhône	Sukker	0.5 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl	Syre	5.1 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Opprinnelse

Druene kommer fra 550-850 ulike dyrkere i Gard og Courthézon i Sør-Rhône.

Vinifikasjon

Druene vinifiseres hver for seg. Gjæring og maserasjon foregår i temperaturkontrollerte gjæringskar i 15-20 dager, etterfulgt av lagring på 60 prosent ståltank og 40 prosent store eikefat. Vinen er filtrert, men ikke klaret.

Karakteristikk

Guigal etterstreber en stil preget av bærpreget fruktighet, god fylde og et behagelig krydret preg. I munnen er vinen bløt, fruktig og smaksrik med god underliggende struktur fra modne tanniner. Vinen har lang ettersmak og avslutter med preg av krydder, som minner om provenceurter og oppvarmet sort pepper.

Bruksområde

Dette er en meget allsidig matvin, som passer til nær sagt alle vanlige norske kjøttretter. Fungerer spesielt godt til kjøttretter med mye smak, gjerne av kalv, okse, lam og vilt. På grunn av vinens utpregede fruktsødme, fungerer den også svært godt til en del sterkt krydrete retter. Serveringstemperatur: 16-17 grader.