

Château d'Ampuis

**E. GUIGAL**  
#9430 AMPUIS - FRANCE



E. Guigal

Frankreich

Rhone



## Cote-Rotie Chateau d'Ampuis Rhone AOC 2020 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

<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	AOC
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.40 g/l
<b>Säure:</b>	5.20 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Rhone
<b>Rebsorten:</b>	Syrah, Viognier

### Vinifizierung

#### Sensorik

Schwarz-Rot, Pflaumen, Brombeeren und schwarze Johannisbeeren, feinste Tannine, großer Wein mit unendlichem Potential

#### Passt gut zu

geschmorte Rinderbacken mit Trüffeln

#### Lagerfähig

20 Jahre

#### Tipp

Robert Parker schwelgt in seinen Bewertungen in Superlativen angesichts der Oppulenz und gleichzeitigen Eleganz dieses großen Weines. Da bleibt uns nur zustimmendes Kopfnicken.