



CROZES-HERMITAGE 2014, GUIGAL

Lavet på ren Syrah fra stokke med en gennemsnitsalder på 35 år - hovedsageligt fra stejle skråninger i Crozes-Hermitage. Lagret 18 måneder på brugte barriques og foudres af fransk eg.

Duft af brombær, solbær, jordbær, peber, vanilie og krogmodnet oksekød. Fyldig smag med kølig frugtighed og god tyngde, men stadig meget elegant og frisk.

Når vinene fra Nord-Rhône er bedst, har de en uforlignelig kombination af styrke og elegance. Denne vintype kan have aromaer, der minder om velhængt kød, og passer faktisk fint til mad, hvor kødsmagen er fremtrædende, som i vildt eller rødt oksekød. Klassisk vin til "Steak Frites" med Bearnaise eller kryddersmør.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2017-2026

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Lam Oksekød