

'Réserve Prestige' Côtes du Rhône Blanc 2015

E. Guigal



Exklusiv und aus dem großen Jahr 2015: E. Guigal präsentiert den 1. Jahrgang seiner weißen 'Réserve Prestige', der mit einem überzeugenden Preis-Qualitäts-Niveau auftritt!

Weintyp	Weißwein
Weingut	E. Guigal
Region	Rhône
	Roussanne
	Clairette
Rebsorte(n)	Grenache Blanc
	Bourboulenc
	Viognier
	Marsanne
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2020
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Internationale Pressestimmen

Oxford Companion to Wines über das Weingut

"It would be fair to say that the quality of Guigal's top wines, along with Parker's persistent enthusiasm for them among many other Rhône wines, spearheaded a resurgence of interest in the whole region." - Michael Schuster

Robert Parker's Wine Advocate über das Weingut

"The father/son team of Marcel and Philippe Guigal continue to keep their estate at the top of the hierarchy in the Rhône Valley. All the way from their inexpensive Côtes du Rhône to their top-end Côte Rôties and Hermitage, the attention to detail and focus on quality is unmatched. This estate is producing some of the most incredible and singular wines in the world." - Jeb Dunnuck

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Er gehört zu jenen strahlenden Sternen des französischen Weinbaus, die eindrucksvoll beweisen, wie genial man eine alte Tradition wiedererwecken kann und dabei alle Regeln des modernen Weinbaus einhält: der fast vergessene weiße Côtes du Rhône. Schon die Tatsache, dass hier nur autochthone Rebsorten zum Einsatz kommen, ist bezeichnend. Auch dass man dann auf neues Holz verzichtet, nur konsequent. Und wenn sich dann ein Großmeister wie die Maison Guigal dieses Themas annimmt und daraus eine extra lange in der Flasche gereifte 'Réserve Prestige' vinifiziert, dann fragt man sich, warum man nicht viel öfters einen Weißwein von der Rhône ins Glas einschenkt. Denn Viognier (über 60 % der Cuvée) zusammen mit Roussanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc und Grenache Blanc bilden eine unwiderstehliche Melange, erst recht in einem so exzellenten Jahr wie 2015!

Mit einer hell funkelnden, strohgelben Farbe fließt der Wein ins Glas. Das feine, wunderbar animierende Bouquet nach weißen Blüten, Aprikose, weißem Pfirsich und einem Touch Akazienblüten, der von einem dezenten Ton Orangenschale unterstützt wird, ist außergewöhnlich. Auch am Gaumen zeigt diese, von der Rebsorte Viognier dominierte Cuvée, dass man in der Appellation Côtes du Rhône jederzeit kompakte, strukturreiche Weißweine vinifizieren kann, besonders stammen die Trauben aus 25 Jahre alten Weinbergen und man gönnte dem Wein eine 12-monatige Flaschenreife. Unglaublich reich am Gaumen, mit feiner Balance zwischen Eleganz und Kraft, dezenter Mineralität und feiner Frucht, straffer Struktur und würzigem Schmelz. Auch der lange Nachhall übertrifft alle Erwartungen.

Wunderbar zu kräftigem Fisch, weißem Fleisch mit sahnigen Saucen und raffinierter, vegetarischer Küche.

Weingut

Die Maison E.Guigal hat sich in nur 3 Generationen einen weltweiten Ruf wie Donnerhall erarbeitet. Seit Gründung des Hauses 1946 durch Etienne Guigal beackert das Familiengut die besten Lagen im Rhône-Tal. Heute wird das Weingut von Marcel und seinem Sohn Philippe Guigal geführt, der als Önologe die Vinifizierung verantwortet. Von seinem Großvater übernahm Philippe die Maxime: Kompromissloses Streben nach Exzellenz!

Vinifikation

E. Guigal 'Réserve Prestige' Côtes du Rhône Blanc 2015 ist eine Cuvée aus 65 % Viognier, 15 % Roussanne, 8 % Marsanne, 8 % Clairette, 2 % Bourboulenc und 2 % Grenache Blanc. Die Trauben stammen von verschiedenen Weingärten. Das Terroir ist von Kalk und Granit geprägt. Die Erträge waren auf 35 hl/ha begrenzt, das Alter der Rebstöcke beläuft sich auf durchschnittlich 25 Jahre. Nach der Fermentierung in Edelstahltanks bei 18°C fand der Ausbau bis Mitte Juli 2016 im Edelstahltank auf der Hefe statt. Danach reifte der Wein weitere 12 Monate auf der Flasche, um das Prädikat Réserve Prestige zu erwerben.