

# 'Réserve Prestige' Côtes du Rhône 2013

## E. Guigal



Die zweite Edition des Publikumsmagneten 'Réserve Prestige', diesmal aus dem wunderbar trinkreifen Jahrgang 2013! Das legendäre Familienhaus E. Guigal hat einmal mehr einen wahren Rhône-Klassiker auf die Flasche gebracht.

Weintyp	Rotwein
Weingut	E. Guigal
Region	Rhône
	Syrah
Rebsorte(n)	Mourvèdre
	Grenache
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2023
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Bewertungen und Pressestimmen

### 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

### Der kleine Johnson Weinführer 2016 über das Weingut & Wein

"Erstklassiger und berühmter Erzeuger. Die Standardweine sind sehr verlässlich, v. a. die unglaublich preiswerten Côtes-du-Rhône-Weine (rot, rosé, weiß)."

### Bewertung älterer Jahrgänge

### Silber Mundus Vini 2016

## Wine in Black-Bewertung: 93 P

Fällt dieser Name bei Weinliebhabern, geht ein Raunen durch die Reihen. Denn E. Guigal hat sich über die vergangenen Jahrzehnte einen Ruf wie Donnerhall erarbeitet, das Familienhaus spielt "at the top of the hierarchy in the Rhône Valley" (Jeb Dunnuck). Bei Wine in Black pflegen wir seit unserer ersten Stunden ein sehr freundschaftliches Verhältnis zu diesem legendären Erzeuger.

Was für ein Glück! Denn unsere Kunden kamen dadurch nicht nur in den Genuss der Guigal-Basisweine (deren konstante Qualität überall geschätzt wird). Philippe Guigal vertraute uns auch seine Ikonen an, wie die legendären 'La La'-Weine, von den Einzellagen 'La Turque', 'La Landonne' und 'La Moulin'. Sie gelten an der Rhône als Maß aller Dinge. Und mit den weißen 'Doriane' nahmen unsere Kunden in vollem Umfang am Guigal-Portfolio teil.

Wir stellen fest: Das ist alles andere als selbstverständlich. So legendär die Weine von Guigal auch sind – seine Partner nimmt die Familie ganz besonders unter die Lupe. Umso stolzer sind wir daher, dass E. Guigal die zweite Edition der Réserve Prestige exklusiv für unsere Kunden auf die Flasche gebracht hat! Das ist umso bemerkenswerter, als dass der Jahrgang 2013 nun schon zur vollen Blüte gereift ist, denn neben einer 18-monatigen Fassreife kam eine 24-monatige Flaschenreife in den kühlen Kellern der Maison dazu. Eine echte Réserve Prestige eben, mit einer deutlich längeren Lagerung auf dem Weingut.

## Tasting Note

Herrlich schon das gedeckte Granatrot mit fast schwarzvioletten Reflexen in der Farbe. Das Bouquet außergewöhnlich saftig und dicht, es fächert sich ein ganzes Kaleidoskop an Aromen auf, mit reifen roten Beeren, Holunder, schwarzen Kirschen, jede Menge mediterraner Kräutern wie Lorbeer, Rosmarin und Thymian, aber auch Noten vom Fass mit dunkler Schokolade und Zedernholz. Auch am Gaumen spannt der Wein sein feines Aromennetz weit auf, zeigt dabei eine hedonistische Balance von saftig-reifer Frucht, kühl-mineralischer Finesse und barocker Üppigkeit, alles prächtig zusammen gehalten von kräftigen Tanninen. Das schmeckt jetzt schon richtig gut, gleichwohl wird dieser Jahrgang der Réserve Prestige auch in 4-6 Jahren noch viel Freude bereiten.

## Passt zu

Ein wahrer Rhône-Klassiker, ein köstlicher Beweis dafür, dass E. Guigal in allen Klassen einfach exzellente Weine keltert und der perfekte Wein zu einem klassischem Bœuf en Daube à la Provençale.

## Weingut

Die Maison E. Guigal hat sich in nur 3 Generationen einen weltweiten Ruf wie ein 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 2013 wurde mit Syrah, Grenache und Mourvèdre vinifiziert. Die Reben sind im Schnitt 35 Jahre alt und wachsen auf sehr vielfältigen Böden, die von Sedimentgestein, Kalk, Granit, Schwemmland und Kieselstein geprägt werden. Nach der Fermentation und einer langen Mazeration bei kontrollierter Temperatur wurde die Cuvée mindestens 18 Monate lang in großen Fudern aus Eichenholz ausgebaut. Es folgte die schonende Abfüllung. Danach erfuhr die Réserve Prestige 2013 eine 24-monatige Flaschenreife auf dem Weingut. Eine wahre Réserve Prestige eben.