



2007 Côtes-du-Rhône AOC Rouge

Guy Louis Tardieu-Laurent

Dunkles Rubin, purpurne Reflexe. Kirschlikör und reife Erdbeeren im offenen, einnehmenden Bouquet, eine zarte Thymianwürze dahinter. Eine volle, opulente Aromatik zeigt auch der Gaumen: Himbeeren und Kirschenkonfitüre, auch lakritzeartige Aromen und ein Hauch Rosmarin, fein gewoben und mit enorm reifen Tanninen ausgestattet, grossartiger Abgang.

Bewertung: Wine Spectator 91/100

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018

Traubensorte(n): Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 14.5%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Côtes-du-Rhône

Winzer: Maison Tardieu-Laurent

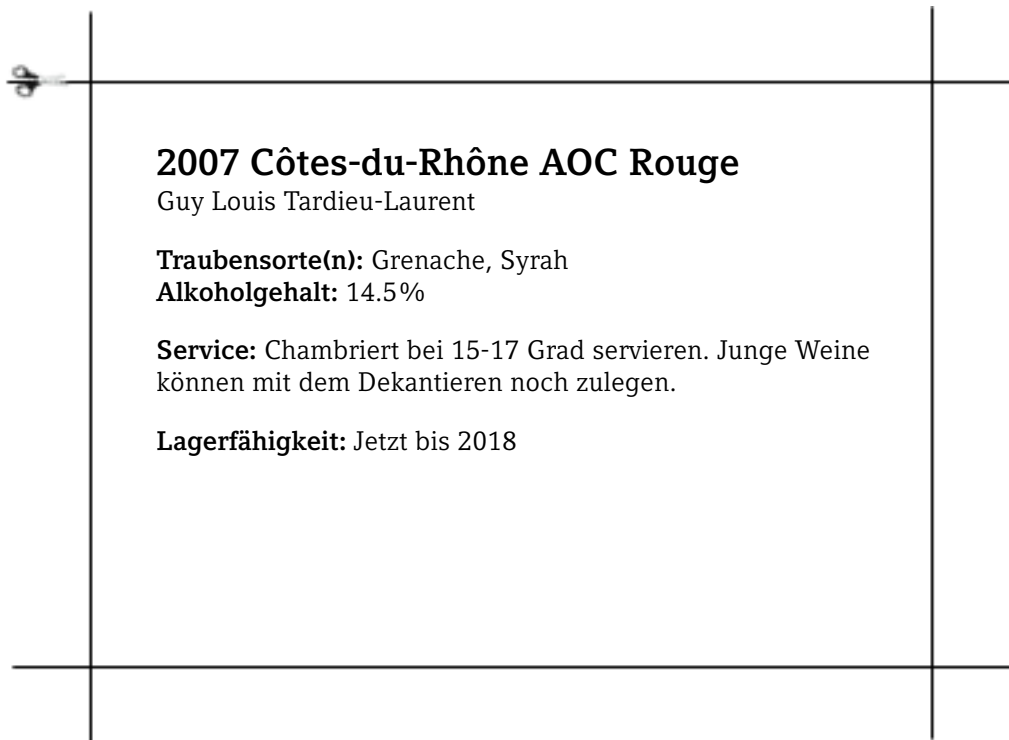
Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2007 Côtes-du-Rhône AOC Rouge
Guy Louis Tardieu-Laurent

Traubensorte(n): Grenache, Syrah
Alkoholgehalt: 14.5%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018