

Condrieu AOP

Cuvée spéciale, Tardieu-Laurent

Intensiver Geschmack aus niedrigsten Erträgen

Beschreibung:

Nach dem 8-monatigen Ausbau in neuen und einjährigen Fässern aus Allier, Tronçais und Jupille zeigt sich dieser sortenreine Viognier mit ausdrucksstarker Frucht und viel Geschmeidigkeit im Geschmack. Ein Weisswein-Klassiker von der nördlichen Rhone mit grosszügigen Rundungen und feinen Gewürznoten.

Aromenprofil:

Leuchtendes Goldgelb. Ananas und weisser Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, feine Birnenblüten und Akazienhonig dahinter. Angenehme Gaumenfülle, nun auch Vanille und feine Exotik, schönes Wechselspiel zwischen cremiger Fülle und tänzerischer Fruchtsäure, immer wieder neue Aromen zeigend, nun auch Litschi und Pfirsich. Edler Viognier vom Feinsten.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Nördliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Viognier
Artikelnummer:	1098524



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Condrieu AOP

Cuvée spéciale
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Viognier
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.