



Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Jeder Schluck ist ein Fest für sich

Beschreibung:

Die bescheidenen Erträge, insbesondere bei den alten Grenache-Reben, sind ein wesentlicher Faktor für den Ausdruck des Weines.

Degustationsnotiz:

(st) Sattes Weinrot mit purpur Reflexen. Lebkuchen und Korinthenschokolade in der vielschichtigen Nase, auch Backpflaumen, Holundersaft und feine Kaffeetonen, verschwenderisch und finessereich gleichermassen. Veloursartige Textur und perfekt ausgereifte Tannine im füllig-weichen Gaumen, betörende Primärfrucht an dunkle Kirschen und Waldbeeren erinnernd, likörartig und dennoch edel wirkend, enorme Reserven zeigend, saftig-weich und allgegenwärtige Grenache-Fülle, feine Pralinensüße und konzentrierte Pflaumen unvergesslichen Finale.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Tardieu-Laurent

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah

Artikelnummer: 0375123

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

Score 19.5/20

Rebsorte(n):

Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah

Alkoholgehalt:

14.5%

Servier:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.