



## Tavel AOP

Cuvée Henri, Tardieu-Laurent (Bio)

Perfekter Essensbegleiter aus Tavel, der Wiege des Rosés

### **Beschreibung:**

In Tavel, wo das Languedoc, das Rhone-Gebiet und die Provence aufeinandertreffen, entstehen die besten Rosés Südfrankreichs. Auch die renommierte Winzerfamilie Tardieu ist hier vertreten. Sohn Bastien legt bei seinen Kreationen viel Wert auf Fruchtigkeit und Trinkgenuss. Seine moderne Cuvée Henri ist ein Allrounder, der als Apéro Freude bereitet und die mediterrane Küche vorzüglich begleitet.

### **Aromenprofil:**

(st) Leuchtendes Rose mit granatrotem Schimmer. Verführerische Himbeernoten in der rotbeerigen Nase, auch Goldmelisse, Kirschen und feiner Rosenduft, elegant und charaktervoll zugleich. Zartcrémiger Gaumenfluss mit angenehmer Balance zwischen Fülle und Frische, wieder viel Himbeeren und Kornelkirschen, dezente Mandelsüsse im cremigen Finale.

### **Passt zu:**

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Tardieu-Laurent (Bio)

**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault

**Artikelnummer:** 1087225

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Tavel AOP**

Cuvée Henri  
Tardieu-Laurent (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.