

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

Tiefe, Frucht und Intensität

Beschreibung:
Das Traubengut kommt aus der Spitzenlage «La Crau», die ein Garant für die feinsten und finessenreichsten Châteauneuf-du-Papes von der südlichen Rhone ist.
Aromenprofil:
Dichtes Purpurrot. Vielschichtiger Duft mit viel roter und schwarzer Kirsche, Lakritz, Veilchen und feinem Schokotoasting. Druckvoller Gaumen mit saftig-vollmundiger Textur, reife schwarze Beerenfrucht, süsser Pfeffer, Lebkuchen und typische Grenachewärme sowie Pralinen. Im Nachhall tolle Länge und Intensität, ein eindrucksvoller Chateauneuf höchster Güte mit enormem Potenzial.
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.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Alkoholgehalt:	14.5%
Artikelnummer:	0212724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch