

Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Grossartiger, gesuchter Gigondas aus alten Reben

Beschreibung:
Mitten im französischen Süden, zwischen Avignon und Aix-en-Provence, liegt das Weingut Tardieu-Laurent in der kleinen Gemeinde Lourmarin. Der Gigondas Vielles Vignes ist eine Cuvée aus Grenache, Mourvedre und Syrah, die sich in den Weinbergen direkt unterhalb des Dorfzentrum von Gigondas befinden.

Aromenprofil:
Undurchdringliches Purpurrot. Würziges Fruchtbouquet an Wacholdern und schwarzen Pfeffer erinnernd, getrocknete Pflaumen und dunklen Himbeeren, auch schwarze Oliven und Thymian. Reichhaltige Gaumenaromatik, von reifen, blauen und schwarzen Beeren, unterlegt von einer gut integrierten Röstaromatik, caramelisierte Mandeln und Nussschokolade, dezente Eukalyptusnote, insgesamt dicht und angenehme Fülle, gute Harmonie zwischen Persönlichkeit und Trinkgenuss.

Passt zu:
Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Südliche Rhône
Alkoholgehalt:	14.5%
Artikelnummer:	0329124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

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