



Châteauneuf Cuvée Spéc. Tardieu-L.

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.

Degustationsnotiz:

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.

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

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Grenache Noir

Artikelnummer: 0212717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf Cuvée Spéc.Tardieu-L.

Cuvée Spéciale
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 95-97/100, Parker 94-96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
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.