



Bandol AOP

Tardieu-Laurent

Legendärer Rotwein von der südlichen Rhône

Beschreibung:

Das Weingut Tardieu-Laurent befindet sich im französischen Süden, zwischen Avignon und Aix-en-Provence, in der kleinen Gemeinde Lourmarin. Michel Tardieu gründete das Unternehmen Tardieu-Laurent in den frühen 1990er Jahren gemeinsam mit seinem Freund Dominique Laurent. Michel Tardieu zeichnet sich durch eine hohe Qualität und einen traditionellen Stil aus, der die Region widerspiegelt.

Aromenprofil:

(st) Dichtes Purpurrot mit violetten Reflexen. Unverkennbare Provence-Würze an Wachholdern, Brombeeren, Gewürznelken und feiner Lavendelwürze erinnernd, unterlegt mit dunkler Schokolade und Lebkuchen. Stoffiger Auftakt im brombeerigen Gaumen, viel schwarze und blaue Frucht, auch wieder feine Mineralik an Holunderbeeren und Cassis, faszinierendes Wechselspiel zwischen Fruchtsüsse und Charakter, im samtig ausklingenden Finale feine Rosen- und Veilchennoten.

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 |
| Ausbau: | 24 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0% |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2040 |
| Rebsorte(n): | 95% Mourvèdre, 5% Grenache |
| Artikelnummer: | 0212922 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bandol AOP

Tardieu-Laurent

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 95% Mourvèdre, 5% Grenache |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2040 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 24 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.0% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |