



## Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Kraftpaket von der südlichen Rhone

### **Beschreibung:**

Fülle statt Würze, Wärme statt Mineralität – Bastien Tardieu hat die Stilistik der Rhone-Weine neu interpretiert. Seine Bühne ist die sonnenverwöhnte Lage Rasteau in unmittelbarer Nähe des Dorfs Gigondas. Der Vieille Vignes ist eine Selektion der besten und ältesten Reben und verblüfft mit seiner Fruchttintensität, Kraft und der einzigartigen Gaumenfülle. Mit dem Rasteau stellen die Tardieus einmal mehr ihr ausserordentliches Können im Barriqueausbau unter Beweis.

### **Degustationsnotiz:**

Tintiges Purpur. Brombeeren und dunkle Kirschen in der verschwenderischen Nase, unterlegt von Backpflaumen und schwarzem Holunder. Druckvoller Gaumen mit viel schwarzer und blauer Frucht, unverkennbare Rasteau-Extraktssüsse und grossartige Balance zwischen Fülle, Saftigkeit, Frucht und Finesse. Nun auch süsse Beeren zarte Röstaromen an Lebkuchen und Nusschokolade erinnernd. Grossartiger Rasteau mit Tiefgang und Trinkgenuss zugleich.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0213722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.