



Côte-Rôtie AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Legendärer Rotwein von der nördlichen Rhône

Beschreibung:

Michel Tardieu kennt sich an den kargen Granithängen der Nord-Rhône aus wie kein Zweiter – mit den sonnenverwöhnten Steillagen kommen nur ältere Reben mit tiefen Wurzeln zurecht. Aber was hier entsteht, ist dann auch von besonderer Qualität. Trotz aller Kraft entlockt Tardieu der Syrah-Traube Frische, Feinheit und, so sagt er selbst, „aromatische Vornehmheit“.

Degustationsnotiz:

Michel Tardieu hat dank langjähriger Erfahrung Zugang zu den besten Trauben im Côte Rôtie. Er produziert nur wenige Barriques pro Jahr. Enorme Konzentration und dennoch viel Extraksüsse, grossartige Reserven. Druckvoller Gaumen und immer wieder neue schwarze und blaue Fruchtnoten zeigend. Unvergessliches Syrah-Erlebnis.

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:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Nördliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	2027-2042
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0328422

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	2027-2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.