



Hermitage AOP

Tardieu-Laurent

Das ist die sprichwörtlich letzte Flasche für die einsame Insel

Beschreibung:

Ein burgundisch inspirierter Wein von der nördlichen Rhone mit einem einzigartigen Geschmacksbild. Man darf gespannt sein, wo die Reise hinget – das Potenzial ist unendlich.

Aromenprofil:

Dichtes Purpur-Granat. Mineralisches Bouquet mit feiner Süsse, Lakritze, Brombeergelée und dezente Holundernoten, überaus komplex und gleichzeitig viel Noblesse ausstrahlend, gute Balance auf höchstem Niveau, grosse Klasse bis ins lebkuchenbetonte Finale.

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

Subregion: Nördliche Rhône

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 100% Syrah

Artikelnummer: 0328520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hermitage AOP

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
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.