



Côtes-du-Rhône AOP

Les Bees Fins, Tardieu-Laurent

Tardieus bester Bees Fins

Beschreibung:

Klassenbesten von Michel Tardieu, dessen Weine immer hoch bewertet werden.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat. Zimtkirschen und geröstete Mandeln in der weinigen Nase, auch Zwetschgenkompott und feine Nelkenwürze. Samtiger Gaumen mit kompakten Tanninen und zartpelzigem Extrakt, gute Balance zwischen Rhône-Wärme und Syrah-Würze, eingelegte Kirschen und Pflaumenkuchen, gradliniger Fluss bis ins saftige Finale.

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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Tardieu-Laurent

Ausbau: 12 Monate im Zementtank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 60% Grenache, 40% Syrah

Artikelnummer: 0331521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP

Les Becs Fins
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Grenache, 40% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.