



Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Châteauneuf von den ältesten Reben der Domaine

Beschreibung:

Die bescheidenen Erträge, insbesondere bei den alten Grenache-Reben, sind ein wesentlicher Faktor für den Ausdruck des Weines.

Degustationsnotiz:

Sattes Weinrot mit purpur Reflexen. Lebkuchen und Korinthenschokolade in der vielschichtigen Nase, auch Backpflaumen, Holundersaft und feine Kaffeenoten, verschwenderisch und finessenreich gleichermassen. Veloursartige Textur und perfekt ausgereifte Tannine im füllig-weichen Gaumen, betörende Primärfrucht an dunkle Kirschen und Waldbeeren erinnernd, likörartig und dennoch edel wirkend, enorme Reserven zeigend, saftig-weich und allgegenwärtige Grenache-Fülle, feine Pralinensüsse und konzentrierte Pflaumen unvergesslichen 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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Tardieu-Laurent

Ausbau: 23 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah

Artikelnummer: 0375120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 94/100
Rebsorte(n):	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	23 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.