



Cuvée Henri Blanc

Côtes-du-Rhône AOP, Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Bastien Tardieus Selektion der besten Barriques

Beschreibung:

Wenn bei Tardieu «Vieilles Vignes» auf der Flasche steht, dann können Sie versichert sein, dass es nur die besten Trauben von den ältesten Reben in den Wein schaffen. Die weisse Cuvée Henri trägt die deutliche Handschrift des Könners Bastien Tardieu: viel Frucht und ein feines Vanilletoasting. Das Weingut Tardieu- Laurent gehört zweifellos zu den besten der Rhone.

Aromenprofil:

Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. Weisser Pfirsich und Birnensaft in der fruchtbetonten Nase, auch Quitte und zartes Vanille-Toasting. Saftiger Auftakt mit feiner Honigsüsse und vielschichtiger, gelber Frucht, nun auch Mirabellen und Ananas, faszinierendes Zusammenspiel zwischen geléeartigem Extrakt, süsser Frucht und gut stützender Zitrusfrische, begleitet von feinen Nougat- und Vanillenoten.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Vieilles Vignes

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 40% Viognier, 30% Roussanne, 15% Clairette, 15% Grenache Blanc

Artikelnummer: 1053822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Henri Blanc

Côtes-du-Rhône AOP
Vieilles Vignes

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	40% Viognier, 30% Roussanne, 15% Clairette, 15% Grenache Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.