



Cuvée Henri Blanc

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

Bastien Tardieus Selektion der besten Barriques

Beschreibung:

Michel Tardieu und sein Sohn Bastien haben zusammen die besten Fässer aus ihrem Keller selektiert und daraus den streng limitierten Cuvée Henri produziert. Der weisse Côtes-du-Rhône ist ein Überflieger mit viel Frucht, insbesondere Ananas.

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: 7 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

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

Artikelnummer: 1053823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Henri Blanc

Côtes-du-Rhône AOP
Vieilles Vignes

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	40% Viognier, 30% Grenache, 15% Clairette, 15% Roussanne
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.