



Côtes-du-Rhône AOP

Cuvée Henri Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Fülle und Eleganz des Südens von Bastien Tardieu

Beschreibung:

Die Cuvée Henri ist die Gelegenheit, einen Tardieu- Laurent zu einem einmalig günstigen Preis zu erwerben. Tief aus dem Süden des Rhonetales vereint er südliche Fülle mit dem einzigartigen Rhone-Charakter. Samtig weich und mit viel Frucht gehört er zu den Besten seiner Kategorie.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpurrot mit schwarzer Mitte. Pflaumenkompott und Korinthen in der konzentrierten Nase, mineralisch und verführerisch-süss zugleich, Brombeergelée und dezente Nelkenwürze dahinter. Seidig-weicher Gaumenfluss mit verschwenderischer, blauer und schwarzer Frucht, Kirschenmarmelade, runde Tannine und schmeichelhafter Tardieu-Charme, druckvoll bis ins veloursartige Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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

Produzent: Tardieu-Laurent

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

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

Artikelnummer: 1087122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP

Cuvée Henri Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 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.