

2013 Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Jeder Schluck ist ein Fest für sich

Degustationsnotiz:

Kräftiges Dunkelrot, konzentrierte, dunkelbeerige Nase, am Gaumen mit fantastischer Konzentration und Länge. Schwarze Johannisbeeren, viel Cassis, dazu mit mineralischen Graphitnoten, Pfeffer und einer großen Aromenvielfalt. Die Tannine sind ultrafein und perfekt integriert. Besitzt neben allem Schmelz, Fülle und Fruchtdruck auch eine animierende Frische und Eleganz. Trinkt sich jetzt bereits köstlich und besitzt auch tolles Potenzial zur weiteren Verfeinerung. Sicherer Wert – einer der Besten seiner Klasse.

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
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Parker 92–94/100, Score 18/20
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	80% Grenache Noir, 10% Syrah, 10% Mourvèdre
Artikelnummer:	0375113



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 92–94/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Grenache Noir, 10% Syrah, 10% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.