



2017 Côtes-Rhône BL Guy Louis Tardieu-L.

Guy Louis, Tardieu-Laurent (Bio)

Ein Cote-du Rhone, der mit viel Schmelzbeeindruckt

Beschreibung:

Dieser Côtes-du-Rhône Blanc zählt zu den besten seiner Klasse und stellt sogar so manchen weissen Châteauneuf-du-Pape in den Schatten. Kein Wunder, denn Rhone-Legende Michel Tardieu gewinnt diesen Wein von bis zu 70 Jahre alten Reben und baut ihn 8 Monate in Barriquen aus Allier- und Tronçais-Eiche aus.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Goldgelb, im Duft dominieren Steinobstfrüchte, mineralisch-würzige Noten sowie dezente Mandel- und Vanillearomen mit einem Hauch Röstaromatik. Zeigt sich sehr komplex und cremig-füllig. Viel saftige Frucht von Ananas, Orangen, Pfirsich und Limette. Zeigt beeindruckende Textur und Länge. Im langen Finale zeigen sich feine Brochenoten und florale Aromen. Sehr viel Guter Wein aus einem der besten Keller der südlichen Rhone.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	35% Roussanne, 25% Marsanne, 20% Grenache, 10% Clairette, 10% Viognier
Artikelnummer:	0213117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côtes-Rhône BL Guy Louis Tardieu-L.

Guy Louis

Tardieu-Laurent (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	35% Roussanne, 25% Marsanne, 20% Grenache, 10% Clairette, 10% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Bio
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren