



2017 Tavel AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent (Bio)

Frankreichs AOC-Region für Spitzen-Rosé

Beschreibung:

Tavel ist wohl die berühmteste Rosé Appellation der Rhone. Bekannt für an Rotwein erinnernde, massive, extraktreiche, intensive Rosés.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Orange-Rosé, Feiner, würziger Duft nach weißem Pfirsich und Melone. Am Gaumen cremig, weich, zugleich erfrischend und saftig. Rauchige Aromen, vollfruchtig, mineralische Ader. Beeindruckend komplex and konzentriert, zeigt superbes und langes Finale mit glockenklarer Art und Würze.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Antonio Galloni 93/100
Herstellung:	6 Monate in Zementtank
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah
Artikelnummer:	0911517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tavel AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 93/100
Traubensorte(en):	60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio
Herstellung:	6 Monate in Zementtank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren