# 2016 Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent (Bio)

Die Galets d'Or von Châteauneufdu-Pape

**Beschreibung:**
Die grossen runden Steine (Galets), die im Sonnenlicht golden schimmern, sind vor Tausenden von Jahren entstanden und eine einzigartige Besonderheit in der Region. Die Frucht der zum Teil über 100 Jahre alten Reben ist zusammen mit der Güte dieses besonderen Jahrgangs und dem Können Michel und Bastien Tardieus der Garant für einen grossartigen Wein.

**Degustationsnotiz:**
Kräftiges Violett, überaus offene, großzügige Nase mit dunklen Beeren, Kräuter der Provence sowie Graphitnoten aus dem singulären Terroir. Im Mund dann mit satter Frucht reifer Brombeeren, Veilchen und Amarenakirschen. Vollmundig, konzentrierte Tiefe und zugleich trinkanimierend. Samtig-weiche Tannine, jahrgangstypischer Mix aus unbändiger Kraft und Finesse. Langes, den Mund füllendes Finale. Die Frucht der bis über 100 Jahre alten Reben und die Qualität dieses besonderen Jahrgangs sind der Garant für einen großartigen Wein, wenn dazu noch Ausnahmekönner wie hier am Werke sind.

**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 92/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92-94/100 |
| **Ausbau:** | 22 Monate in Barrique |
| **Weinbau:** | Bio |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2033 |
| **Rebsorte(n):** | 75% Grenache Noir, 20% Syrah, 5% Mourvèdre |
| **Artikelnummer:** | 0559716 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or
Tardieu-Laurent (Bio)

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Bewertung(en):** | Parker 92/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92-94/100 |
| **Rebsorte(n):** | 75% Grenache Noir, 20% Syrah, 5% Mourvèdre |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2033 |
| **Weinbau:** | Bio |
| **Ausbau:** | 22 Monate in Barrique |
| **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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch