



2016 Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

James Suckling vergibt 95 Punkte

Beschreibung:

Michel Tardieu hat mit dem zu 100% aus der Traubensorte Grenache stammenden 2016 Châteauneuf-du-Pape einen Weinerschafften, der stark an den legendären Jahrgang 1990 erinnert. Das Traubengut kommt aus der Spitzenlage „La Crau“ was ein Garant für die feinsten und finessenreichsten Châteauneuf-du-Papes von der südlichen Rhone steht.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, der Duft mit viel roter und schwarzer Kirsche, Lakritz, Veilchen, Flieder, Steinmehl mit einem Hauch von Salz. Im Glas mit tintiger und saftig-vollmundiger Textur, reife schwarze Beerenfrucht, weißer Pfeffer, Gewürze und typische Kräuter der Provence sowie Zartbitterschokolade. Im Nachhall tolle Länge und Intensität, ein eindrucksvoller Wein höchster Güte mit viel Potenzial.

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):	Jeb Dunnock 95–97/100, James Suckling 95/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Artikelnummer:	0212716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 95–97/100, James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im 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.