



2017 Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Michel und Bastien Tardieus weisses Meisterwerk

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
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Herstellung:	8 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Traubensorte(n):	40% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc
Artikelnummer:	0374717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18.5/20
Traubensorte(en): 40% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 20%
Clairette, 10% Bourboulenc
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 8 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren