



2016 Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Diese Rarität zählt zu den besten Weissweinen Frankreichs und besitzt eine legendäre Lagerfähigkeit

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:	Nördliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Ausbau:	21 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	80% Marsanne, 20% Roussanne
Artikelnummer:	0375016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	80% Marsanne, 20% Roussanne
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	21 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren