



2016 Hermitage AOP

Tardieu-Laurent

Cote Rotie ist der Inbegriff von Weltklasse Syrahs

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:	Nördliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0328516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hermitage AOP

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.