

2016 Vacqueyras AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent (Bio)

Degustationsnotiz:
(st) Beeindruckendes, nahezu schwarzes Purpur, im Bouquet mit dunklen Beerenfrüchten, Kräutern, einem Touch Vanille mit subtilen Röstaromen und einer erdig-rauchigen Note. Am Gaumen dicht, mundfüllend, kraftvoll, satte Frucht reifer Brombeere, Cassis, eingelegte Pflaumen. Junge, doch seidig-samtige und geschliffene Tannine mit feinsten Röstaromen der Barriquen. Langer und nobler, den Mund füllender Abgang mit umwerfend intensivem Nachhall und viel Druck.

Passt zu:
Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre
Artikelnummer:	0329016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vacqueyras AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Bio
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

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