



2017 Bandol AOP

Tardieu-Laurent

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: Provence

Produzent: Tardieu-Laurent

Bewertung(en):

Ausbau: 24 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Rebsorte(n): 95% Mourvèdre, 5% Grenache

Artikelnummer: 0212917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bandol AOP

Tardieu-Laurent

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | |
| Rebsorte(n): | 95% Mourvèdre, 5% Grenache |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 24 Monate in Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |