



2017 Crozes H.Vieilles Vignes Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

Kompetenz an der nördlichen Rhone

Degustationsnotiz:

Purpurrot, rassiger, vollfruchtig-würziger Duft mit roten Beerenfrüchten. Schwarze Johannisbeere, Himbeere vereint mit Mineralischer Würze und verflüssigtem Stein. Feine florale Noten im Abgang, sehr schöner Crozes aus alten Reben.

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:	Nördliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Wine Spectator 92/100
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0328617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crozes H.Vieilles Vignes Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.