



## 2017 Rasteau Vieilles Vignes Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

Der Cru von der südlichen Rhone

### Beschreibung:

Der Wein ist komplex, kraftvoll mit einer lebhaften Himbeerfrucht und einer Note nach den Kräutern der Provence. Ein lagerfähiger Wein, falls sie ihm widerstehen können.

### Degustationsnotiz:

Tintiges Purpur, klassischer Duft reifer Schwarzkirschen, schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, Cassis – perfekt ergänzt durch eine graphitartige, erdige Würze. Am Gaumen vollmundig, mit viel satter Frucht und Extraksüße. Seidige, vollmundige Art, dunkle Beerenfrucht, zarte Röstaromen, Zimt, Vanille, Gewürzkuchen und eingelegte Pflaumen. Trotz seiner Kraft zu jedem Moment elegant und trinkanimierend. Großartiger Rasteau mit Tiefgang und Komplexität.

### 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.

|                       |                                        |
|-----------------------|----------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                             |
| <b>Region:</b>        | Rhone                                  |
| <b>Subregion:</b>     | Südliche Rhône                         |
| <b>Produzent:</b>     | Tardieu-Laurent                        |
| <b>Bewertung(en):</b> | Jeb Dunnuck 90–92/100                  |
| <b>Ausbau:</b>        | 20 Monate im Barrique                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                                 |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026                         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0213717                                |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rasteau Vieilles Vignes Tardieu-L.**

Tardieu-Laurent

|                       |                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                |
| <b>Bewertung(en):</b> | Jeb Dunnuck 90–92/100                                                                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre                                                    |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026                                                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                              |
| <b>Ausbau:</b>        | 20 Monate im Barrique                                                                     |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                                                                                    |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |