



2018 Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Michel und Bastien Tardieus weisses Chateauneuf-Meisterwerk!

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Rhone

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Tardieu-Laurent

Bewertung(en):

Herstellung: 10 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Traubensorte(n): 40% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc

Artikelnummer: 0374718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 40% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 20%
Clairette, 10% Bourboulenc
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 10 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren