



2017 Hermitage Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

Ein Burgunder - als Hermitage "verkleidet"

Beschreibung:

Vergessen Sie alles, was Sie über reinsortige Syrahs von der Nordrhône wissen – hier kommt ein Unikat. Ein burgundisch inspirierter Wein von der nördlichen Rhône mit einem einzigartigen Geschmacksbild, "ein Hauch Pommard" ergänzt den Hermitage-Charakter. Präsente dunkle Früchte mit filigranem Druck, ganz seidige Tannine, extrem gut verwoben, Kühle ausstrahlend. Man darf gespannt sein, wo die Reise hingeht – das Potential ist unendlich. Das ist die sprichwörtlich letzte Flasche für die einsame Insel!

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat. Mineralisches Bouquet mit feiner Süsse, Lakritze, Brombeergelée und dezente Holundernoten, überaus komplex und gleichzeitig viel Noblesse ausstrahlend, gute Balance auf höchstem Niveau, grosse Klasse bis ins lebkuchenbetonte Finale. Gehört weltweit zu den Weinen mit dem grössten Lagerpotential.

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:** Rhone

Subregion:Nördliche RhôneProduzent:Tardieu-Laurent

Bewertung(en):

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.5 %
Rebsorte(n): 100% Syrah
Artikelnummer: 0328517



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hermitage Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 100% Syrah Weinbau: Traditionell

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.5 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.