



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. Präsentiert dunkle Früchte mit filigranem Druck, ganz seidige Tannine, extrem gut verwoben, Kühle ausstrahlend. Man darf gespannt sein, wo die Reise hingehet – 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:

Rhône

Subregion:

Nördliche Rhône

Produzent:

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.