



## 2019 Tavel AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent (Bio)

Frankreichs AOC-Region für Spitzenrosé

### **Beschreibung:**

Tavel ist wohl die berühmteste Rosé Appellation der Rhone. Bekannt für an Rotwein erinnernde, massive, extraktreiche, intensive Rosés.

### **Degustationsnotiz:**

Kräftige, typische Farbe, das Bukett wird dominiert von Himbeere, Erdbeere und Gewürzen des Südens. Im Mund schon kraftvoll und eindringlich, aber für einen Tavel auch sehr fein und ausgewogen, verspielt und durchaus mineralisch-frisch. Die südliche Wärme wird perfekt gepuffert von einer salzig-würzigen Ader, die den Wein so genial macht. Ein Power-Rosé der besten Art, der auch ein Steak, kräftig gewürzten Fisch, Gemüseaufläufe und Vieles Mehr begleiten kann.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Grenache, 40% Cinsault, 10% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0911519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Tavel AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Grenache, 40% Cinsault, 10% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Zementtank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren