



2018 Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Die Galets d'Or von Châteauneuf-du-Pape

Beschreibung:

Die grossen runden Steine (Galets), die im Sonnenlicht golden schimmern, sind vor Tausenden von Jahren entstanden und eine Besonderheit in der Region. Michel und Bastien Tardieu verstehen es, aus den teilweise über 100 Jahre alte Reben grossartigen Weingenuss mit viel Frucht herauszuholen.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Violett, im verführerischen Bouquet bereits viel Frucht zeigend, Brombeeren, schwarze Kirschen, Veilchen und die typische Kräuterwürze des Südens mit feinen Terroirnoten. Im Mund grosszügig angelegt, opulent und rundum köstlich. Umwerfende Frucht reifer schwarzer und roter Beeren, Heidelbeeren, Amarenakirschen und eingelegte Pflaumen. Vollmundig, mit schöner Konzentration, Körper und geschmacklicher Tiefe. Herrlich die animierende Würze, seine Intensität bis ins lang andauernde Finale. Michel und Bastien Tardieu sind wahre Garanten für grossartige Weine bester Herkunft.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Südliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	80% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, 5% Syrah
Artikelnummer:	0559718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, 5% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.