



## 2019 Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri, Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Verführerischer Weissler von Bastien Tardieu

### **Beschreibung:**

Michel Tardieu und sein Sohn Bastien haben zusammen die besten Fässer aus ihrem Keller selektiert und daraus den streng limitierten Cuvée Henri produziert. Der weisse Côtes-du-Rhône ist ein Überflieger mit viel Frucht, insbesondere Ananas.

### **Degustationsnotiz:**

Kräftiges, funkelndes Gelb, in der Nase exotische Früchte, Bourbonvanille, Mandeln sowie subtile Röstaromen. Zeigt aus dem sehr guten Jahrgang 2019 eindringliche und komplexe Mundfülle mit einer cremig-saftigen Dichte. Viel großzügige Frucht karamellisierter Ananas, Orangen, Limetten und anderen Früchten, weich und angenehm in seiner Textur am Gaumen. Langer, anhaltender Abgang mit etwas Brioche und erneut gerösteten Mandeln.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	30% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 30% Viognier, 10% Clairette
<b>Artikelnummer:</b>	1053819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Côtes-du-Rhône AOP Blanc**

Cuvée Henri  
Vieilles Vignes  
Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	30% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 30% Viognier, 10% Clairette
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren