



## 2018 Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Bis ins Finale ein wahrer Blockbuster

### Degustationsnotiz:

Kräftige Farbe, im Bukett weiße Johannisbeere, liquider Stein, rauchige Noten und feine Röstaromen aus den Fässern. Vollmundig, opulent, würzig und kraftvoll, super weiche Säurestruktur und viel Mineralität. Perfekt auch das eingebundene Holz der Barriques und Stockinger-Fässer, in denen er reifte.

### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Nördliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 92-94/100
<b>Ausbau:</b>	22 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Marsanne, 20% Roussanne
<b>Artikelnummer:</b>	0375018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 92–94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Marsanne, 20% Roussanne
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	22 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren