



## 2018 Cornas AOP Coteaux

Tardieu-Laurent

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Nördliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0213018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cornas AOP Coteaux**

Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.