



2018 Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Grossartiger, gesuchter Gigondas aus alten Reben.

Degustationsnotiz:

(st) Undurchdringliches Purpurrot. Würziges Fruchtbouquet an Wacholdern und schwarzen Pfeffer erinnernd, getrocknete Pflaumen und dunklen Himbeeren, auch schwarze Oliven und Thymian. Reichhaltige Gaumenaromatik, von reifen, blauen und schwarzen Beeren, unterlegt von einer gut integrierten Röstaromatik, karamellierte Mandeln und Nusschokolade, dezente Eukalyptusnote, insgesamt dicht und angenehme Fülle, gute Harmonie zwischen Persönlichkeit und Trinkgenuss.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	
Ausbau:	23 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah
Artikelnummer:	0329118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	23 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.