



2019 Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Spitzen Chateauneuf Blanc mit gewaltigem Potential

Degustationsnotiz:

Goldenes Gelb, im Duft weißer Pfirsich, Ananas, Blüten und Gewürze. Mit kräftigem Körper am Gaumen, reichhaltig und elegant zugleich, perfekte Trinktextur, Frucht und Würze, gestützt von einer dezenten Säure. Großartiges, lang andauerndes Finish.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 96/100
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	40% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Clairette, 8% Bourboulenc, 2% Picpoul
Artikelnummer:	0374719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 96/100
Rebsorte(n):	40% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Clairette, 8% Bourboulenc, 2% Picpoul
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren