



2020 Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Weisse Châteauneufs sind sehr gefragt

Beschreibung:

Galets d'Or ist eine Selektion der besten Barriquen.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb mit goldenem Schimmer. Williamsbirnen und Vanillekipferl in der betörenden Nase, auch Mirabellen und Butterbiscuits. Cremiger Gaumenfluss mit viel gelber Frucht an Aprikosen und Ananas erinnernd, gute Balance zwischen Fülle und Finesse, Zimtbirnen und feine Vanillenoten im lange nachklingenden Finale.

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

Herkunftsland: Frankreich

Region: Rhone

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Tardieu-Laurent

Bewertung(en): Score 19/20

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 50% Grenache Blanc, 20% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc

Artikelnummer: 0538620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Cuvée Galets d'Or
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	50% Grenache Blanc, 20% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren