



2019 Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Weltklassewein von der nördlichen Rhône

Beschreibung:

Tiefes sattes Gelb, verführerische Nase nach Äpfeln, am Gaumen Honigmelone und Ananas, kandierte Früchte und subtile mineralische Noten. Sehr harmonisch „gebaut“, aus hochreifem Traubenmaterial, aber der üppige Charakter wird perfekt aufgefangen durch die ausgewogene Säure und die intensive Mineralität – ein Meditationswein mit vorzüglichem Reifepotential.

Degustationsnotiz:

Sattes Goldgelb. Im Bouquet weisse Johannisbeeren, feine Mineralik und edle Barriquenoten an Vanille und Zimtbirnen erinnernd. Vollmundig, opulent, würzig und kraftvoll, super weiche Säurestruktur und viel Mineralität. Perfekt eingebundenes Toasting und nun auch Quittenkonfekt und Pfirsichsaft. Vielschichtig und edel bis ins füllige FInale.

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:	Nördliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 97/100, Score 19.5/20
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	80% Marsanne, 20% Roussanne
Artikelnummer:	0375019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	80% Marsanne, 20% Roussanne
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren