



## 2019 Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Kraftpaket von der südlichen Rhone

### Beschreibung:

Fülle statt Würze, Wärme statt Mineralität – Bastien Tardieu hat die Stilistik der Rhone- Weine neu interpretiert. Die sonnenverwöhnte Lage Rasteau liegt unweit des Dorfs Gigondas. Der Vieille Vignes ist eine Selektion der besten und ältesten Reben und verblüfft mit seiner Fruchtintensität, der druckvollen Kraft und der einzigartigen Gaumenfülle.

### Degustationsnotiz:

Klassischer Duft reifer Schwarzkirschen, Schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, Cassis – perfekt ergänzt durch eine grafitartige, erdige Würze. Am Gaumen vollmundig, mit satter Frucht und Extraktsüsse. Dunkle Beerenfrucht, zarte Röstaromen, Zimt, Vanille, Gewürzkuchen und eingelegte Pflaumen. Grossartiger Rasteau mit Tiefgang und Komplexität.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 91–93/100
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0213719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 91–93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvèdre
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.