



## 2019 St-Joseph AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Die sprichwörtliche Saint-Joseph-Würze zeigt sich hier aufs Schönste

**Degustationsnotiz:**

(st) Rubinfarben, granatfarbene Nuancen. Typisch würzige Nase von Gewürznelken, weissem Pfeffer und Kirschrucht, auch etwas Menthol. Wiederum viel Würze und Mineralität im Gaumen, Preiselbeeren und Himbeeren, kompakt und fein komponiert, charakterstarker Abgang.

**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>	Nördliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 93-95+/100
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0328819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### St-Joseph AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 93–95+/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.