



2019 Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Châteauneuf von den ältesten Reben der Domaine

Beschreibung:

Die bescheidenen Erträge, insbesondere bei den alten Grenache-Reben, sind ein wesentlicher Faktor für den Ausdruck des Weines.

Degustationsnotiz:

Sattes Weinrot mit purpur Reflexen. Lebkuchen und Korinthenschokolade in der vielschichtigen Nase, auch Backpflaumen, Holundersaft und feine Kaffeenoten, verschwenderisch und finessenreich gleichermaßen. Veloursartige Textur und perfekt ausgereifte Tannine im füllig-weichen Gaumen, betörende Primärfrucht an dunkle Kirschen und Waldbeeren erinnernd, likörartig und dennoch edel wirkend, enorme Reserven zeigend, saftig-weich und allgegenwärtige Grenache-Fülle, feine Pralinensüsse und konzentrierte Pflaumen unvergesslichen Finale.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Rhone

Subregion:

Südliche Rhône

Produzent:

Tardieu-Laurent

Bewertung(en):

Jeb Dunnuck 95–97/100, Score 19.5/20

Ausbau:

23 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2038

Rebsorte(n):

65% Grenache, 30% Mourvèdre, 5% Syrah

Artikelnummer:

0375119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 95–97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	65% Grenache, 30% Mourvèdre, 5% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	23 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.