2021 Tavel AOP

Cuvée Henri, Tardieu-Laurent

Trinkspass aus der Wiege der Rosés

Beschreibung:
In Tavel, wo das Languedoc, das Rhone-Gebiet und die Provence aufeinandertreffen, entstehen die besten Rosés Südfrankreichs. Auch die renommierte Winzerfamilie Tardieu ist hier vertreten. Sohn Bastien w legt bei seinen Kreationen viel Wert auf Fruchtigkeit und Trinkgenuss. Seine moderne Cuvée Henri ist ein Allrounder, der als Apéro Freude bereitet und die mediterrane Küche vorzüglich begleitet.
Degustationsnotiz:
Leuchtendes Rose mit granatrotem Schimmer. Verführerische Himbeernoten in der rotbeerigen Nase, auch Goldmelisse, Kirschen und feiner Rosenduft, elegant und charaktervoll zugleich. Zartcrèmiger Gaumenfluss mit angenehmer Balance zwischen Fülle und Frische, wieder viel Himbeeren und Kornelkirschen, dezente Mandelsüsse im crèmigen Finale.
Passt zu:
Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.
Servierempfehlung:
Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault
Artikelnummer:	1087221

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tavel AOP

Cuvée Henri
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch