



2021 Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Weisse Châteauneufs sind sehr gefragt

Beschreibung:

Galets d'Or ist eine Selektion der besten Barriquen.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit goldenem Schimmer. Vanillebirnen und Aprikosen in der betörenden Nase, auch Mirabellen, Orangenblüten und Quitte, begleitet von feiner Brioche-Toasting. Cremiger Gaumenfluss mit viel gelber Frucht an Aprikosen und Ananas erinnernd, gute Balance zwischen Fülle und Finesse, verführerische Honig-Note und Pfirsichsaft im lange nachklingenden Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	50% Grenache, 20% Roussanne, 15% Clairette, 5% Bourboulenc
Artikelnummer:	0538621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Galets d'Or
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	50% Grenache, 20% Roussanne, 15% Clairette, 5% Bourboulenc
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren