

2020 Hermitage AOP

Tardieu-Laurent

Das ist die sprichwörtlich letzte Flasche für die einsame Insel

Beschreibung:

Ein burgundisch inspirierter Wein von der nördlichen Rhone mit einem einzigartigen Geschmacksbild. Man darf gespannt sein, wo die Reise hingehet – das Potenzial ist unendlich.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat. Mineralisches Bouquet mit feiner Süsse, Lakritze, Brombeergelée und dezente Holundernoten, überaus komplex und gleichzeitig viel Noblesse ausstrahlend, gute Balance auf höchstem Niveau, grosse Klasse bis ins lebkuchenbetonte Finale. Gehört weltweit zu den Weinen mit dem grössten Lagerpotential.

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:	Nördliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0328520



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hermitage AOP

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.