



## 2020 Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Kompetenz an der nördlichen Rhone

### Beschreibung:

Mitten im französischen Süden, zwischen Avignon und Aix-en-Provence, liegt das Weingut Tardieu-Laurent in der kleinen Gemeinde Lourmarin. Die Rebstöcke für den Crozes-Hermitage sind über 60 Jahre alt.

### Degustationsnotiz:

Purpurrot. Rassiger, vollfruchtig-würziger Duft mit roten Beerenfrüchten. Schwarze Johannisbeere, reife Himbeeren vereint mit mineralischer Würze und dezentem Zimttoasting. Zwetschgen und Kirschen bis ins zartwürzige Finale. Ein Crozes wie aus dem Bilderbuch. Hat die Finesse eines Burgunders und den Charakter eines Cote Rotie.

### 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> | Score 18/20           |
| <b>Ausbau:</b>        | 21 Monate im Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Syrah            |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0328620               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

|                       |                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18/20                                                                               |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Syrah                                                                                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035                                                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                              |
| <b>Ausbau:</b>        | 21 Monate im Barrique                                                                     |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                                                                                    |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |