



2022 Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri, Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Bastien Tardieus Selektion der besten Barriques

Beschreibung:

Wenn bei Tardieu «Vieilles Vignes» auf der Flasche steht, dann können Sie versichert sein, dass es nur die besten Trauben von den ältesten Reben in den Wein schaffen. Die weisse Cuvée Henri trägt die deutliche Handschrift des Könners Bastien Tardieu: viel Frucht und ein feines Vanilletoasting. Das Weingut Tardieu- Laurent gehört zweifellos zu den besten der Rhone.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. Weisser Pfirsich und Birnensaft in der fruchtbetonten Nase, auch Quitte und zartes Vanille-Toasting. Saftiger Auftakt mit feiner Honigsüsse und vielschichtiger, gelber Frucht, nun auch Mirabellen und Ananas, faszinierendes Zusammenspiel zwischen geléeartigem Extrakt, süsser Frucht und gut stützender Zitrusfrische, begleitet von feinen Nougat- und Vanillenoten.

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
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	40% Viognier, 30% Roussanne, 15% Clairette, 15% Grenache Blanc
Artikelnummer:	1053822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri
Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 40% Viognier, 30% Roussanne, 15% Clairette,
15% Grenache Blanc
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren