



2021 Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Edler Châteauneuf von Michel und Bastien Tardieu

Beschreibung:

Die grossen runden Steine, die im Sonnenlicht golden schimmern, sind vor Tausenden von Jahren entstanden und eine einzigartige Besonderheit in der Region. Die Wärme, die sie tagsüber speichern, geben sie Nachts an die Reben ab. Die Frucht der zum Teil über 100 Jahre alten Reben ist zusammen mit dem Können Michel und Bastien Tardieus der Garant für einen grossartigen Wein.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit feinem Granat. Korinthen-Schokolade und Lebkuchen in der süsslichen Nase, frisch gerösteter Kaffee und Backpflaumen, verschwenderisch und edel zugleich. Verführerische Extraktsüsse im cremig-weichen Gaumen, kompakte Tannine und typische Chateauneuf-Fülle in der Mitte, samtige Textur und vielschichtige, reife Frucht bis ins lang anhaltende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:

Südliche Rhône

Produzent:

Tardieu-Laurent

Bewertung(en):

Score 19/20

Ausbau:

20 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2038

Rebsorte(n):

80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah

Artikelnummer:

0559721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.