



2023 Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri, Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Verführerischer Weissler von Bastien Tardieu

Beschreibung:

Michel Tardieu und sein Sohn Bastien haben zusammen die besten Fässer aus ihrem Keller selektiert und daraus den streng limitierten Cuvée Henri produziert. Der weisse Côtes-du-Rhône ist ein Überflieger mit viel Frucht, insbesondere Ananas.

Degustationsnotiz:

(st) Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. Weissler 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: 7 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Rebsorte(n): 40% Viognier, 30% Grenache, 15% Clairette, 15% Roussanne

Artikelnummer: 1053823

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% Grenache, 15% Clairette, 15% Roussanne
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren