



## 2022 Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Grossartiger, gesuchter Gigondas aus alten Reben

### Beschreibung:

Mitten im französischen Süden, zwischen Avignon und Aix-en-Provence, liegt das Weingut Tardieu-Laurent in der kleinen Gemeinde Lourmarin. Der Gigondas Vieilles Vignes ist eine Cuvée aus Grenache, Mourvedre und Syrah, die sich in den Weinbergen direkt unterhalb des Dorfszentrums von Gigondas befinden.

### Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot. Würziges Fruchtbouquet an Wacholdern und schwarzen Pfeffer erinnernd, getrocknete Pflaumen und dunklen Himbeeren, auch schwarze Oliven und Thymian. Reichhaltige Gaumenaromatik, von reifen, blauen und schwarzen Beeren, unterlegt von einer gut integrierten Röstaromatik, caramelisierte Mandeln und Nusschokolade, dezente Eukalyptusnote, insgesamt dicht und angenehme Fülle, gute Harmonie zwischen Persönlichkeit und Trinkgenuss.

### 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>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0329122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.