



2015 Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Die Galets d'Or von Châteauneuf du- Pape

Beschreibung:

Die grossen runden Steine (Galets d'Or), 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 der Güte dieses besonderen Jahrgangs und dem Können Michel und Bastien Tardieus der Garant für einen großartigen Wein.

Degustationsnotiz:

Dunkles Violett, dekadent großzügige Frucht schwarzer Kirschen, Brombeeren, Veilchen mit typischer Provence-Würze und graphitartigen Aromen aus dem singulären Terroir. Bietet ein umwerfendes, mundfüllendes und köstliches Spektrum reifer Brombeeren, Waldbeeren und Amarenakirschen. Voller Körper, zeigt Konzentration und Tiefe, dazu die herrlichen Kräuter des Südens, unglaublich intensiv und persistent bis ins lang andauernde Finale. Die Frucht der bis über 100 Jahre alten Reben sind zusammen mit der Güte dieses besonderen Jahrgangs und dem Können Michel und Bastien Tardieus der Garant für einen großartigen Wein.

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):	Antonio Galloni 92-94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	70% Grenache Noir, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Artikelnummer:	0559715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 92-94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Grenache Noir, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in 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.