



2014 Bandol AOP

Tardieu-Laurent

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

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: Provence
Produzent: Tardieu-Laurent

Bewertung(en):

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Traubensorte(n): 95% Mourvèdre, 5% Grenache Noir

Originalgebinde: 6er-Karton

Artikelnummer: 0212914075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bandol AOP

Tardieu-Laurent

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 95% Mourvèdre, 5% Grenache Noir
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.