



2015 Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Rhone

Subregion: Nördliche Rhône

Produzent: Tardieu-Laurent

Bewertung(en):

Ausbau: 24 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Rebsorte(n): 80% Marsanne, 20% Roussanne

Artikelnummer: 0375015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	80% Marsanne, 20% Roussanne
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren