



2016 Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Michel und Bastien Tardieus weisses Chateauneuf-Meisterwerk!

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: Südliche Rhône

Produzent: Tardieu-Laurent

Bewertung(en):

Ausbau: in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2025

Rebsorte(n): Grenache Blanc, Roussanne, Clairette, Bourboulenc

Artikelnummer: 0374716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): Grenache Blanc, Roussanne, Clairette,
Bourboulenc
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren