



"Ein grandioser Châteauneuf!"

## 2011 Châteauneuf-du-Pape AOC

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

<b>Herstellung:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Traubensorte(en):</b>	80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Passt zu:</b>	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.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Originalgebinde:</b>	12er-Holzbox
<b>Artikelnummer:</b>	0375111075B7000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Vieilles Vignes  
Tardieu-Laurent

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 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.