



Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

Tiefe, Frucht und Intensität

Beschreibung:

Das Traubengut kommt aus der Spitzenlage „La Crau“, die ein Garant für die feinsten und finessenreichsten Châteauneuf-du-Papes von der südlichen Rhone ist.

Degustationsnotiz:

(st) Dichtes Purpurrot. Vielschichtiger Duft mit viel roter und schwarzer Kirsche, Lakritz, Veilchen und feinem Schokotoasting. Druckvoller Gaumen mit saftig-vollmundiger Textur, reife schwarze Beerenfrucht, süßer Pfeffer, Lebkuchen und typische Grenachewärme sowie Pralinen. Im Nachhall tolle Länge und Intensität, ein eindrucksvoller Wein höchster Güte mit viel Potenzial.

Ideale con:

Genießen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rinderschmorbraten, 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.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Produsent: Tardieu-Laurent

Vol. alcolici: 14.5%

Artikelnummer: 0212723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.