



## Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Jeder Schluck ist ein Fest für sich

### **Beschreibung:**

Die bescheidenen Erträge, insbesondere bei den alten Grenache-Reben, sind ein wesentlicher Faktor für den Ausdruck des Weines.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Sattes Weinrot mit purpur Reflexen. Lebkuchen und Korinthenschokolade in der vielschichtigen Nase, auch Backpflaumen, Holundersaft und feine Kaffeenoten, verschwenderisch und finessenreich gleichermassen. Veloursartige Textur und perfekt ausgereifte Tannine im füllig-weichen Gaumen, betörende Primärfrucht an dunkle Kirschen und Waldbeeren erinnernd, likörartig und dennoch edel wirkend, enorme Reserven zeigend, saftig-weich und allgegenwärtige Grenache-Fülle, feine Pralinensüße und konzentrierte Pflaumen unvergesslichen Finale.

### **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 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.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Valle del Rodano meridionale

**Produzent:** Tardieu-Laurent

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Varietà d'uva:** Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah

**Artikelnummer:** 0375123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes  
Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.