



2015 Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Michel und Bastien Tardieus weisses Chateauneuf-Meisterwerk!

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine: Francia

Regione: Rodano

Sottoregione: Valle del Rodano meridionale

Produttore: Tardieu-Laurent

Valutazioni:

Vinificazione: 10 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Jetzt bis 2025

Varietà d'uva: 50% Grenache Blanc, 35% Roussanne, 10% Clairette, 5%
Bourboulenc

Numero di articolo: 0374715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	50% Grenache Blanc, 35% Roussanne, 10% Clairette, 5% Bourboulenc
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren