



2017 Côtes-Rhône BL Guy Louis Tardieu-L.

Guy Louis, Tardieu-Laurent (Bio)

Ein Cote-du Rhone, der mit viel Schmelzbeeindruckt

Descrizione del vino:

Dieser Côtes-du-Rhône Blanc zählt zu den besten seiner Klasse und stellt sogar so manchen weissen Châteauneuf-du-Pape in den Schatten. Kein Wunder, denn Rhone-Legende Michel Tardieu gewinnt diesen Wein von bis zu 70 Jahre alten Reben und baut ihn 8 Monate in Barriquen aus Allier- und Tronçais-Eiche aus.

Nota di degustazione:

Kraftvolles Goldgelb, im Duft dominieren Steinobstfrüchte, mineralisch-würzige Noten sowie dezente Mandel- und Vanillearomen mit einem Hauch Röstaromatik. Zeigt sich sehr komplex und cremig-füllig. Viel saftige Frucht von Ananas, Orangen, Pfirsich und Limette. Zeigt beeindruckende Textur und Länge. Im langen Finale zeigen sich feine Briochenoten und florale Aromen. Sehr viel Guter Wein aus einem der besten Keller der südlichen Rhone.

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
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	8 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	35% Roussanne, 25% Marsanne, 20% Grenache, 10% Clairette, 10% Viognier
Numero di articolo:	0213117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côtes-Rhône BL Guy Louis Tardieu-L.

Guy Louis

Tardieu-Laurent (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	35% Roussanne, 25% Marsanne, 20% Grenache, 10% Clairette, 10% Viognier
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticultura:	Bio
Vinificazione:	8 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren