



2016 Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent (Bio)

Die Galets d'Or von Châteauneufdu-Pape

Descrizione del vino:

Die grossen runden Steine (Galets), die im Sonnenlicht golden schimmern, sind vor Tausenden von Jahren entstanden und eine einzigartige Besonderheit in der Region. Die Frucht der zum Teil über 100 Jahre alten Reben ist zusammen mit der Güte dieses besonderen Jahrgangs und dem Können Michel und Bastien Tardieus der Garant für einen grossartigen Wein.

Nota di degustazione:

Kräftiges Violett, überaus offene, großzügige Nase mit dunklen Beeren, Kräuter der Provence sowie Graphitnoten aus dem singulären Terroir. Im Mund dann mit satter Frucht reifer Brombeeren, Veilchen und Amarenakirschen. Vollmundig, konzentrierte Tiefe und zugleich trinkanimierend. Samtig-weiche Tannine, jahrgangstypischer Mix aus unbändiger Kraft und Finesse. Langes, den Mund füllendes Finale. Die Frucht der bis über 100 Jahre alten Reben und die Qualität dieses besonderen Jahrgangs sind der Garant für einen großartigen Wein, wenn dazu noch Ausnahmekönnern wie hier am Werke sind.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92-94/100
Vinificazione:	22 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2033
Varietà d'uva:	75% Grenache Noir, 20% Syrah, 5% Mourvèdre
Numero di articolo:	0559716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or
Tardieu-Laurent (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92–94/100
Varietà d'uva:	75% Grenache Noir, 20% Syrah, 5% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2033
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	22 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.