



2016 Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Grossartiger, gesuchter Gigondas aus alten Reben.

Abbinamenti:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Parker 90–92/100
Vinificazione:	22 Monate @WAB6439 Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre
Numero di articolo:	0329116

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 90–92/100
Varietà d'uva:	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Monate @WAB6439 Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.