



2016 Bandol AOP

Tardieu-Laurent

Abbinamenti:

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.

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: Provenza

Produttore: Tardieu-Laurent

Valutazioni:

Vinificazione: 22 Monate im Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 95% Mourvèdre, 5% Grenache

Numero di articolo: 0212916

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bandol AOP

Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	95% Mourvèdre, 5% Grenache
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.