



2016 Côtes-du-Rhône AOP Rouge

Guy Louis, Tardieu-Laurent (Bio)

Die Rebenflüsterer von der Rhone

Descrizione del vino:

Michel Tardieu und sein Sohn Bastien haben ein unvergleichbares Gespür für die besten Weinberge und Trauben an der Rhone. An der südlichen Rhone entstehen herausragende Weine, die es mit so manchem Châteauneuf-du-Pape aufnehmen können. «Während meines Besuchs auf dem Weingut sagten mir Vater und Sohn, dass ihrer Meinung nach der 2016er mit Abstand der beste «Guy Louis» sei, der jemals von Ihnen erzeugt wurde. Dem kann ich nur zustimmen – er ist einfach überragend!» Mario Scheele, Einkäufer Mövenpick Wein

Nota di degustazione:

Dunkles Purpur, eindringliches Bukett nach Schwarzkirschen, Maulbeeren, Lakritze, Veilchen und Gewürzen. Dass Jahrgang 2016 an der südlichen Rhone einer der Größten der letzten Jahre ist – zeigt sich dann am Gaumen: umwerfend dicht, reif und komplex. Offeriert verschwenderische Frucht schwarzer Beeren, Brombeeren, Cassis, Veilchen, schwarze Kirschen, Thymian, Lavendel mit feinen Röstaromen. Die einmalige Dichte und der Körper kommen aus den über 50 Jahre alten Rebstöcken aus verschiedenen Crus der südlichen Rhone. Dies ist kein einfacher Côtes-du-Rhone, sondern ein kleiner Chateauneuf-du-Pape! Langes Finale mit viel Intensität und Druck.

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
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
Numero di articolo:	0213416

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP Rouge

Guy Louis

Tardieu-Laurent (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.