2018 Hermitage AOP

Tardieu-Laurent

Un Borgogna - \"travestito\" da Hermitage

Descrizione del vino:
Dimenticate tutto ciò che sapete sui Syrah monovitigno del Rodano settentrionale: ecco qualcosa di unico. Un vino di ispirazione borgognona del Rodano settentrionale con un'immagine gustativa unica, \"un pizzico di Pommard\" completa il carattere dell'Hermitage. Frutta scura con una pressione in filigrana, tannini molto setosi, estremamente ben intrecciati, che trasudano freschezza. Non vediamo l'ora di vedere dove ci porterà il viaggio: il potenziale è infinito. Questa è letteralmente l'ultima bottiglia per l'isola deserta!
Nota di degustazione:
Granato-violaceo intenso. Bouquet minerale e splendidamente dolce, liquirizia, gelatina di more e discrete note di sambuco, allo stesso tempo molto elegante e molto complesso, magnifico equilibrio, grande classe fino al finale con note di pan di zenzero.
Abbinamenti:
Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0328518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hermitage AOP

Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Syrah
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch