



2017 Côtes-Rhône Henri Tardieu-L.

Cuvée Henri, Tardieu-Laurent

Südliche Fülle und Eleganz von Tardieu

Descrizione del vino:

Die Cuvée Henri ist eine einmalige Gelegenheit, einen Tardieu-Laurent zu einem unschlagbar günstigen Preis zu erwerben. Tief aus dem Süden des Rhonetals vereinter südliche Fülle mit dem einzigartigen Rhone-Charakter – rund und weich stattharzig und pelzig.

Nota di degustazione:

Intensives Granat mit rubiner Mitte. Dörrzwetschgen und Walderdbeeren in der facettenreichen Nase, auch Zimtkirschen und Haselnusschokolade. Saftiger Gaumenfluss und wiederum viel Kirschen in etlichen Nuancen, zunehmend auch dunklere Frucht an Brombeeren und Wachholder erinnernd, herrliche Rhone-Wärme in der samtigen Mitte, unverkennbare Handschrift vom Grenache-Flüsterer Michel Tardieu, edle Mokka-Note und karamellisierte Mandeln im beerigen Finale.

Abbinamenti:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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

Produttore:

Tardieu-Laurent

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

24 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2025

Varietà d'uva:

60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

Numero di articolo:

1087117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côtes-Rhône Henri Tardieu-L.

Cuvée Henri
Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 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.