



2014 Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Die Kraft alter Reben

Descrizione del vino:

Der Wein ist komplex, kraftvoll mit einer lebhaften Himbeerfrucht und einer Note nach den Kräutern der Provence. Ein lagerfähiger Wein, falls sie ihm widerstehen können.

Nota di degustazione:

Tiefes Purpurrot, duftet und schmeckt nach schwarzen Johannisbeeren, Cassis, Zwetschgen, dazu eine ätherische Würze mit etwas Lakritze. Am Gaumen mit schöner Extraksüße, viel Fruchtdruck, Reichhaltigkeit bei moderater und samtiger Säure. Ein Wein, der einfach nur Spaß bereitet - und das auf hohem Niveau. Sehr schön die angerösteten Gewürz und Schokolade, die zusammen mit der Frucht eine einmalige Trinkigkeit hervorbringt, der man kaum widerstehen kann und möchte.

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 88-91/100
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	70% Grenache Noir, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Numero di articolo:	0213714

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 88-91/100
Varietà d'uva:	70% Grenache Noir, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.