



## 2011 Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

Tiefe, Frucht und Intensität

### Descrizione del vino:

Das Traubengut kommt aus der Spitzenlage «La Crau» was ein Garant für die feinsten und finessenreichsten Châteauneuf-du-Papes von der südlichen Rhone ist.

### 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:** Rodano

**Sottoregione:** Valle del Rodano meridionale

**Produttore:** Tardieu-Laurent

**Valutazioni:** Parker 90-93/100

**Vinificazione:** 24 Monate in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

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

**Varietà d'uva:** 100% Grenache

**Numero di articolo:** 0212711

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Spéciale  
Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 90-93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grenache
<b>Maturità:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.