# 2020 Hermitage AOP

Tardieu-Laurent

Questa è la proverbiale ultima bottiglia per l’isola deserta

**Descrizione del vino:**
Un vino di ispirazione borgognona del Rodano settentrionale con un profilo aromatico unico. Sarà interessante vedere dove ci porterà il viaggio: il potenziale è infinito.
**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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

| | |
|---|---|
| **Paese d'origine:** | Francia |
| **Regione:** | Rodano |
| **Sottoregione:** | Valle del Rodano settentrionale |
| **Produttore:** | Tardieu-Laurent |
| **Valutazioni:** | Score 19.5/20 |
| **Vinificazione:** | 24 Mesi in Barrique |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Gradazione alcolica:** | 14.0 % |
| **Maturità:** | fino a 2045 |
| **Varietà d'uva:** | 100% Syrah |
| **Numero di articolo:** | 0328520 |

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

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Hermitage AOP

Tardieu-Laurent

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Francia |
| **Valutazioni:** | Score 19.5/20 |
| **Varietà d'uva:** | 100% Syrah |
| **Maturità:** | fino a 2045 |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Vinificazione:** | 24 Mesi in Barrique |
| **Gradazione alcolica:** | 14.0 % |
| **Servizio:** | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se 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