



2014 Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Faszination nördliche Rhone

Nota di degustazione:

Purpurrot, kraftvolle Nase mit Amarenakirschen, reifen Pflaumen, feuchter Erde, Pfeffer und Lakritze. Am Gaumen mit satter und dichter Frucht, typischer Fülle und Extraksüße ausgestattet. Bleibt lange am Gaumen und besticht durch schwarzbeerige Frucht und üppige Länge. Großartiger Vertreter seines Terroirs.

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 settentrionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 18/20
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0328614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.