



2015 Côtes-du-Rhône Villages AOP

Les Becs Fins, Tardieu-Laurent

Tardieus bester Becs Fins

Descrizione del vino:

Klassenbester von Michel Tardieu, dessen Weine immer hoch bewertet werden.

Nota di degustazione:

Fast purpurne kräftige Farbe. Überwältigender Duft mit Zwetschgenkompott, schwarzen Kirschen, Holunder, Gewürznelke, Zimt, schwarzer Pfeffer, mit zarten Röstnoten unterlegt. Aus dem großen Jahrgang 2015 zeigt er sich außergewöhnlich dicht, gehaltvoll, konzentriert und bietet schier köstliche und opulente Fruchtsubstanz. Die seidigen Tannine sind ebenfalls von bester Qualität, die Säure rund und der Körper voll. Großartiger Wein, für Michel der "Beste, den er je erzeugt hat". Dem stimmen wir vorbehaltlos zu, müssen Sie probieren. Kraftvolles, saftiges und nachhaltiges Finale. dunkles Rubin.

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
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 89/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	9 Monate in Zementtank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	50% Grenache, 50% Syrah
Numero di articolo:	0331515

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côtes-du-Rhône Villages AOP

Les Becs Fins
Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 89/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	50% Grenache, 50% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Zementtank
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.