



2014 Côtes-du-Rhône Villages AOP

Les Becs Fins, Tardieu-Laurent

Tardieu für jeden Tag

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Kräftiges Purpur, reichhaltiger Duft mit Zwetschgenkompott, schwarzen Kirschen, Holunder, Gewürznelke, Zimt, schwarzer Pfeffer, mit zarten Röstnoten unterlegt. Wie immer mit guter Dichte und Nachhaltigkeit ausgestattet. Samtige Tannine bester Qualität, die Säure moderat mit vollem Körper. Überragende Qualität hier, in seiner Klasse beispiellos.

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:	Parker 88/100, Score 17/20
Vinificazione:	10 Monate in Zementtank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	50% Grenache Noir, 40% Syrah, 10% Cinsault
Numero di articolo:	0331514

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côtes-du-Rhône Villages AOP

Les Becs Fins
Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 88/100, Score 17/20
Varietà d'uva:	50% Grenache Noir, 40% Syrah, 10% Cinsault
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate in Zementtank
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.