



2014 Châteauneuf-du-Pape AOP

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.

Nota di degustazione:

Kräftiges Granatrubin, feinwürziger Duft von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen, Feigen, Lebkuchen und zerstoßendem Pfeffer. Reichhaltiger und tiefgründiger als der Classique; im Jahrgang 2014 profitiert der Wein zudem enorm durch die Frucht des Vieilles Vignes, die gesamt in die Cuvee Speciale gegangen ist und ihm noch mehr Intensität und Dichte verleiht. Samtig-reife Tannine, moderate Säure, feinste, Röstaromen, somit auch jung ein echter Vin de Plaisir. Darf man nicht verpassen und trinkt sich jetzt bereits überaus attraktiv.

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 90–92/100
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	100% Grenache
Numero di articolo:	0212714

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale
Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 90–92/100
Varietà d'uva:	100% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.