



2014 Châteauneuf-du-Pape AOP

Tardieu-Laurent

Der Châteauneuf-Klassiker von Michel und Bastien Tardieu!

Descrizione del vino:

Ein verführerischer Châteauneuf du Pape, der mit seinem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugen kann.

Nota di degustazione:

In der Nase Aromen von Kirschen, Brombeeren, Lakritz, Kakao und Tabak. Am Gaumen ausdrucksvolle Eleganz, samtig, sehr langer Abgang.

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:	Score 18/20, Parker 88-90/100
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	80% Grenache Noir, 20% Syrah
Numero di articolo:	0832914

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, Parker 88-90/100
Varietà d'uva:	80% Grenache Noir, 20% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.