



## 2015 Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Von der südlichen Rhone

### Descrizione del vino:

Der Jahrgang 2015 gilt auch an der Rhone als ein Spitzenjahrgang, der charakterstarke Weine hervorbrachte. Ergänzt werden die guten Voraussetzungen noch durch die Tatsache, dass der zweifellos beste Weinmacher Frankreichs, Michel Tardieu, den Rasteau verantwortet. Der Wein ist komplex, kraftvoll mit einer lebhaften Himbeerfrucht und einer Note nach den Kräutern der Provence. Ein lagerfähiger Wein, falls sie ihm widerstehen können.

### Nota di degustazione:

Intensives Purpur, bereits der reichhaltige Duft deutet die Klasse an, am Gaumen dann mit verschwenderischer Frucht reifer schwarzer Johannisbeeren, Pflaumen, Cassis – perfekt ergänzt durch die typische provencalische Würze und etwas Süßholz. Bietet verführerische Extraktstoffe, zeigt enorm viel Fruchtdruck, Reichhaltigkeit und Länge. Die Tannine sind von der samtigen Art, die Säure äußerst moderat und angenehm, der Holzeinsatz gekonnt. Ein echter Spaßwein auf hohem Niveau, der viel Trinkanimation mitbringt und sich noch herrlich über 10 Jahre auf der Flasche verfeinern kann, wenn man denn widersteht.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Sottoregione:</b>	Valle del Rodano meridionale
<b>Produttore:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91/100
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Numero di articolo:</b>	0213715

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91/100
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.