



2015 Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Grosses Kino aus Spitzenjahrgang 2015

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 19/20
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	85% Grenache Noir, 10% Mourvèdre, 5% Syrah
Numero di articolo:	0375115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	85% Grenache Noir, 10% Mourvèdre, 5% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
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.