



## Côte-du-Rhône AOP

Les Beccs Fins, Tardieu-Laurent

Tardieus bester Beccs Fins

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

(st) Dichtes Purpur-Granat. Zimtkirschen und geröstete Mandeln in der weinigen Nase, auch Zwetschgkompott und feine Nelkenwürze. Samtiger Gaumen mit kompakten Tanninen und zartpelzigem Extrakt, gute Balance zwischen Rhône-Wärme und Syrah-Würze, eingelegte Kirschen und Pflaumenkuchen, gradliniger Fluss bis ins saftige Finale.

**Passt zu:**

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.

**Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Tardieu-Laurent

**Ausbau:** im Zementtank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Rebsorte(n):** 60% Grenache, 40% Syrah

**Artikelnummer:** 0331523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Côtes-du-Rhône AOP

Les Becs Fins  
Tardieu-Laurent

|                       |                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | Jeb Dunnuck 90/100, Score 18/20                                                                       |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 60% Grenache, 40% Syrah                                                                               |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | im Zementtank                                                                                         |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |