



## Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri, Tardieu-Laurent

Verführerischer Weißwein von Bastien Tardieu

### **Beschreibung:**

Michel Tardieu und sein Sohn Bastien haben zusammen die besten Fässer aus ihrem Keller selektiert und daraus den streng limitierten Cuvée Henri produziert. Der weiße Côte-du-Rhône ist ein Überflieger mit viel Frucht, insbesondere Ananas.

### **Aromenprofil:**

Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. Weißer Pfirsich und Birnensaft in der fruchtbetonten Nase, auch Quitte und zartes Vanille-Toasting. Saftiger Auftakt mit feiner Honigsüße und vielschichtiger, gelber Frucht, nun auch Mirabellen und Ananas, faszinierendes Zusammenspiel zwischen geleeartigem Extrakt, süßer Frucht und gut stützender Zitrusfrische, begleitet von feinen Nougat- und Vanillenoten.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Tardieu-Laurent

**Ausbau:** 7 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 40% Grenache, 30% Viognier, 15% Clairette, 15% Roussanne

**Artikelnummer:** 1053824

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri  
Tardieu-Laurent

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 40% Grenache, 30% Viognier, 15% Clairette,  
15% Roussanne  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 7 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.