

Condrieu AOP

Cuvée spéciale, Tardieu-Laurent

Intensiver Geschmack aus niedrigsten Erträgen

Beschreibung:

Nach dem 10-monatigen Ausbau in neuen und einjährigen Fässern aus Allier, Tronçais und Jupille zeigt sich dieser sortenreine Viognier mit ausdrucksstarker Frucht und viel Geschmeidigkeit im Geschmack. Ein Weißwein-Klassiker von der nördlichen Rhone mit großzügigen Rundungen und feinen Gewürznoten.

Aromenprofil:

(st) Leuchtendes Goldgelb. Ananas und weißer Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, feine Birnenblüten und Akazienhonig dahinter. Angenehme Gaumenfülle, nun auch Vanille und feine Exotik, schönes Wechselspiel zwischen cremiger Fülle und tänzerischer Fruchtsäure, immer wieder neue Aromen zeigend, nun auch Litschi und Pfirsich.

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

Subregion: Nördliche Rhône

Produzent: Tardieu-Laurent

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Viognier

Artikelnummer: 1098524



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Condrieu AOP

Cuvée spéciale
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Viognier
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.