



## Hermitage AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Ein Burgunder – als Hermitage „verkleidet“

### **Beschreibung:**

Vergessen Sie alles, was Sie über reinsortige Syrahs von der Nordrhône wissen – hier kommt ein Unikat. Ein burgundisch inspirierter Wein von der nördlichen Rhône mit einem einzigartigen Geschmacksbild, "ein Hauch Pommard" ergänzt den Hermitage-Charakter. Präsentiert dunkle Früchte mit filigranem Druck, ganz seidige Tannine, extrem gut verwoben, Kühle ausstrahlend. Man darf gespannt sein, wo die Reise hingehet – das Potential ist unendlich. Das ist die sprichwörtlich letzte Flasche für die einsame Insel!

### **Aromenprofil:**

(st) Dichtes Purpur-Granat. Mineralisches Bouquet mit feiner Süsse, Lakritze, Brombeergelee und dezente Holundernoten, überaus komplex und gleichzeitig viel Noblesse ausstrahlend, gute Balance auf höchstem Niveau, große Klasse bis ins lebkuchenbetonte Finale.

### **Passt zu:**

Genießen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rinderschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Nördliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0328523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Hermitage AOP

Vieilles Vignes  
Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.