

## Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Jeder Schluck ist ein Fest für sich

### **Beschreibung:**

Die bescheidenen Erträge, insbesondere bei den alten Grenache-Reben, sind ein wesentlicher Faktor für den Ausdruck des Weines.

### **Aromenprofil:**

(st) Sattes Weinrot mit purpur Reflexen. Lebkuchen und Korinthenschokolade in der vielschichtigen Nase, auch Backpflaumen, Holundersaft und feine Kaffeenoten, verschwenderisch und finessenreich gleichermassen. Veloursartige Textur und perfekt ausgereifte Tannine im füllig-weichen Gaumen, betörende Primärfucht an dunkle Kirschen und Waldbeeren erinnernd, likörartig und dennoch edel wirkend, enorme Reserven zeigend, saftig-weich und allgegenwärtige Grenache-Fülle, feine Pralinensüße und konzentrierte Pflaumen unvergesslichen 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 Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Südliche Rhône

**Produzent:** Tardieu-Laurent

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Rebsorte(n):** 80% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, 5% Syrah

**Artikelnummer:** 0375123



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes  
Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, 5% Syrah
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.