



Cuvée Henri Rouge

Côtes-du-Rhône AOP, Tardieu-Laurent

Fülle und Eleganz des Südens von Bastien Tardieu

Beschreibung:

Die Cuvée Henri ist die Gelegenheit, einen Tardieu-Laurent zu einem einmalig günstigen Preis zu erwerben. Tief aus dem Süden des Rhonetales vereint er südliche Fülle mit dem einzigartigen Rhône-Charakter. Samtig weich und mit viel Frucht gehört er zu den Besten seiner Kategorie.

Aromenprofil:

(st) Undurchlässiges Purpurrot mit schwarzer Mitte. Pflaumenkompott und Korinthen in der konzentrierten Nase, mineralisch und verführerisch-süß zugleich, Brombeergelee und dezente Nelkenwürze dahinter. Seidig-weicher Gaumenfluss mit verschwenderischer, blauer und schwarzer Frucht, Kirschenmarmelade, runde Tannine und schmeichelhafter Tardieu-Charme, druckvoll bis ins veloursartige Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Tardieu-Laurent
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	75% Grenache, 25% Syrah
Artikelnummer:	1087124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Henri Rouge

Côtes-du-Rhône AOP
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	75% Grenache, 25% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.