



Cuvée Henri Blanc

Côtes-du-Rhône AOP, 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 Côtes-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: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 40% Grenache, 40% Viognier, 20% Roussanne

Artikelnummer: 1053825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Henri Blanc

Côtes-du-Rhône AOP
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	40% Grenache, 40% Viognier, 20% Roussanne
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.