Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Exklusive Selektion der besten Barriques

Beschreibung:
Einen Châteauneuf-du-Pape zu öffnen, ist stets ein denkwürdiger Moment – ein majestätischer Wein, der südfranzösische Wärme in sich trägt und besonderen Anlässen Klasse und Glanz verleiht. Bastien Tardieu ist es meisterhaft gelungen, aus den teilweise über hundert Jahre alten Reben einen Châteauneuf-du- Pape von beeindruckender Frucht und Tiefe zu erschaffen.

Aromenprofil:
(st) Sattes Purpurrot mit feinem Granat. Korinthen-Schokolade und Lebkuchen in der süßlichen Nase, frisch gerösteter Kaffee und Backpflaumen, verschwenderisch und edel zugleich. Verführerische Extraktsüße im cremig-weichen Gaumen, kompakte Tannine und typische Chateauneuf-Fülle in der Mitte, samtige Textur und vielschichtige, reife Frucht bis ins lang anhaltende 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
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Artikelnummer:	0559724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Galets d'Or
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch