



## Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

Châteauneuf-Selektion der besten Barriques

### **Beschreibung:**

Das Traubengut kommt aus der Spitzenlage „La Crau“, die ein Garant für die feinsten und finessenreichsten Châteauneuf-du-Papes von der südlichen Rhone ist.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Dichtes Purpurrot. Vielschichtiger Duft mit viel roter und schwarzer Kirsche, Lakritz, Veilchen und feinem Schokotoasting. Druckvoller Gaumen mit saftig-vollmundiger Textur, reife schwarze Beerenfrucht, süßer Pfeffer, Lebkuchen und typische Grenachewärme sowie Pralinen. Im Nachhall tolle Länge und Intensität, ein eindrucksvoller Wein höchster Güte mit viel Potenzial.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	0212721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale  
Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grenache
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 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.