



## Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Kraftpaket von der südlichen Rhone

### Beschreibung:

Fülle statt Würze, Wärme statt 20% Mineralität – Bastien Tardieu hat die Stilistik der Rhone-Weine neu interpretiert. Seine Bühne ist die sonnenverwöhnte Lage Rasteau in unmittelbarer Nähe des Dorfs Gigondas. Der Vieille Vignes ist eine Selektion der besten und ältesten Reben und verblüfft mit seiner Fruchttintensität, Kraft und der einzigartigen Gaumenfülle. Mit dem Rasteau stellen die Tardieus einmal mehr ihr außerordentliches Können im Barriqueausbau unter Beweis.

### Degustationsnotiz:

(st) Tintiges Purpur, klassischer Duft reifer Schwarzkirschen, schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, Cassis – perfekt ergänzt durch eine graphitartige, erdige Würze. Am Gaumen vollmundig, mit viel satter Frucht und Extrakt Süße. Seidige, vollmundige Art, dunkle Beerenfrucht, zarte Röstaromen, Zimt, Vanille, Gewürzkuchen und eingelegte Pflaumen. Trotz seiner Kraft zu jedem Moment elegant und trinkanimierend. Großartiger Rasteau mit Tiefgang und Komplexität.

### Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0213722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.