



Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Weisses Meisterwerk von Michel Tardieu

Beschreibung:

Galets d'Or ist eine Selektion der besten Barriquen.

Aromenprofil:

(st) Intensives Gelb mit goldenem Schimmer. Williamsbirnen und Vanillekipferl in der betörenden Nase, auch Mirabellen und Butterbiscuits. Cremiger Gaumenfluss mit viel gelber Frucht an Aprikosen und Ananas erinnernd, gute Balance zwischen Fülle und Finesse, Zimtbirnen und feine Vanillenoten im lange nachklingenden Finale.

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

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Tardieu-Laurent

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 60% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 10% Clairette

Artikelnummer: 0538623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Galets d'Or
Tardieu-Laurent

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 19/20
Rebsorte(n): 60% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 10%
Clairette
Trinkreife: Jetzt bis 2038
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.