



Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Edler Châteauneuf von Bastien Tardieu

Beschreibung:

Einen Châteauneuf-du-Pape zu öffnen ist für mich jedes Mal ein denkwürdiger Moment. So wähle ich diesen Wein gerne, wenn ich einem besonderen Ereignis noch mehr Glanz verleihen möchte. Bastien Tardieu versteht es, aus den teilweise über 100 Jahre alte Reben großartigen Weingenuss mit viel Frucht und Tiefe herauszuholen.

Degustationsnotiz:

(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 Châteauneuf-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.

Servierempfehlung:

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:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Artikelnummer:	0559722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Galets d'Or
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.