



Tavel AOP

Cuvée Henri, Tardieu-Laurent (Bio)

Perfekter Essensbegleiter aus Tavel, der Wiege des Rosés

Beschreibung:

In Tavel, wo das Languedoc, das Rhone-Gebiet und die Provence aufeinandertreffen, entstehen die besten Rosés Südfrankreichs. Auch die renommierte Winzerfamilie Tardieu ist hier vertreten. Sohn Bastien legt bei seinen Kreationen viel Wert auf Fruchtigkeit und Trinkgenuss. Seine moderne Cuvée Henri ist ein Allrounder, der als Aperitif Freude bereitet und die mediterrane Küche vorzüglich begleitet.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rose mit granatrotem Schimmer. Verführerische Himbeernoten in der rotbeerigen Nase, auch Goldmelisse, Kirschen und feiner Rosenduft, elegant und charaktervoll zugleich. Zartcremiger Gaumenfluss mit angenehmer Balance zwischen Fülle und Frische, wieder viel Himbeeren und Kornelkirschen, dezente Mandelsüße im cremigen Finale.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Tardieu-Laurent (Bio)
Ausbau:	6 Monate im Zementtank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	65% Grenache, 25% Syrah, 10% Cinsault
Artikelnummer:	1087224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tavel AOP

Cuvée Henri
Tardieu-Laurent (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	65% Grenache, 25% Syrah, 10% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	6 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.