



Condrieu AOP

Cuvée spéciale, Tardieu-Laurent

Edler Viognier mit Tardieus Handschrift

Beschreibung:

Edler Viognier aus Condrieu, einem der besten Weißweingebiete der Welt mit unverkennbarer Handschrift von Michel Tardieu. Perfekte Symbiose zwischen Frucht, Frische und Fülle.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Goldgelb. Ananas und weißer Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, feine Birnenblüten und Akazienhonig dahinter. Angenehme Gaumenfülle, nun auch Vanille und feine Exotik, schönes Wechselspiel zwischen cremiger Fülle und tänzerischer Fruchtsäure, immer wieder neue Aromen zeigend, nun auch Litschi und Pfirsich.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Nördliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Viognier
Artikelnummer:	1098523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Condrieu AOP

Cuvée spéciale
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
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.