



2016 Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Kompetenz an der nördlichen Rhone

Degustationsnotiz:

Dunkles Violett, viel eindringliche Würze, rauchige Aromen sowie schwarze Beeren im Duft. Im Mund spannungsgeladen, frisch, würzig, mit einem Hauch Röstaromen - typisch für den Jahrgang hier an der nördlichen Rhone. Sehr trinkig durch seine Harmonie aus Frische und Konzentration, nicht so extrem wie bei den 2015ern, bereits so jung getrunken schon ein purer Genuß. Minutenlang Abgang, zeigt Dichte und Länge aus bis zu 60 jährigen Rebstöcken.

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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Nördliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0328616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.