



## 2016 Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Der Cru von der südlichen Rhone

### Beschreibung:

Der Wein ist komplex, kraftvoll mit einer lebhaften Himbeerfrucht und einer Note nach den Kräutern der Provence. Ein lagerfähiger Wein, falls sie ihm widerstehen können.

### Degustationsnotiz:

Typisches Grenacherot, würziger Duft, wilde Kräuter, Graphit, dunkle Schokolade. Im Glas zeigt er vollmundige Frucht schwarzer Beeren, Mokkaaromen und eine mineralisch-würzige Ader. Purer und konzentrierter Rasteau mit jungen, reifen und feinen Tanninen und im langen Finale nahezu überbordender Frucht und Textur. So jung genossen lohnt sich Dekantieren und ein großes Glas.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 92–94/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0213716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 92–94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.