



## 2016 Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

James Suckling vergibt 95 Punkte

### Beschreibung:

Michel Tardieu hat mit dem zu 100% aus der Traubensorte Grenache stammenden 2016 Châteauneuf-du-Pape einen Wein erschaffen, der stark an den legendären Jahrgang 1990 erinnert. Das Traubengut kommt aus der Spitzenlage „La Crau“ was ein Garant für die feinsten und finessenreichsten Châteauneuf-du-Papes von der südlichen Rhone steht.

### Degustationsnotiz:

Purpurrot, der Duft mit viel roter und schwarzer Kirsche, Lakritz, Veilchen, Flieder, Steinmehl mit einem Hauch von Salz. Im Glas mit tintiger und saftig-vollmundiger Textur, reife schwarze Beerenfrucht, weißer Pfeffer, Gewürze und typische Kräuter der Provence sowie Zartbitterschokolade. Im Nachhall tolle Länge und Intensität, ein eindrucksvoller Wein höchster Güte mit viel Potenzial.

### Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Jeb Dunnock 95-97/100
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grenache Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0212716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale  
Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Jeb Dunnock 95-97/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grenache Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.