



2016 Côte-Rôtie AOP

Tardieu-Laurent

Cote Rotie ist der Inbegriff von Weltklasse Syrahs!

Passt zu:

Weinbau:

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.

Herkunftsland: Frankreich **Region:** Rhone

Subregion:Nördliche RhôneProduzent:Tardieu-LaurentBewertung(en):Score 19.5/20

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Rebsorte(n): 100% Syrah
Artikelnummer: 0328416



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOP

Tardieu-Laurent

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19.5/20
Rebsorte(n): 100% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 12.5 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.