



## 2017 Hermitage BL Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

Weltklassewein von der nördlichen Rhône

### Beschreibung:

Tiefes sattes Gelb, verführerische Nase nach Äpfeln, am Gaumen Honigmelone und Ananas, kandierte Früchte und subtile mineralische Noten. Sehr harmonisch „gebaut“, aus hochreifem Traubenmaterial, aber der üppige Charakter wird perfekt aufgefangen durch die ausgewogene Säure und die intensive Mineralität – ein Meditationswein mit vorzüglichem Reifepotential.

### Degustationsnotiz:

(st) Sattes Goldgelb. Im Bouquet weiße Johannisbeere, feine Mineralik und feine Barriquesoten an Vanille und Zimtbirnen erinnernd. Vollmundig, opulent, würzig und kraftvoll, super weiche Säurestruktur und viel Mineralität. Perfekt auch das eingebundene Toasting von Barriques und Stockinger-Fässern, vielschichtig und edel bis ins füllige Finale.

### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Nördliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19.5/20
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Marsanne, 20% Roussanne
<b>Artikelnummer:</b>	0375017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Hermitage BL Tardieu-L.**

Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Marsanne, 20% Roussanne
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren