



## 2017 Crozes H.Vieilles Vignes Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

Kompetenz an der nördlichen Rhone

### Degustationsnotiz:

Purpurrot, rassiger, vollfruchtig-würziger Duft mit roten Beerenfrüchten. Schwarze Johannisbeere, Himbeere vereint mit Mineralischer Würze und verflüssigtem Stein. Feine florale Noten im Abgang, sehr schöner Crozes aus alten Reben.

### 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>	Nördliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 92/100
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0328617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Crozes H.Vieilles Vignes Tardieu-L.**

Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.