



2018 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.

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.

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Rhone |
| Subregion: | Südliche Rhône |
| Produzent: | Tardieu-Laurent |
| Bewertung(en): | |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Artikelnummer: | 0213718 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |