



2018 Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Bis ins Finale ein wahrer Blockbuster

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:

Kräftige Farbe, im Bukett weiße Johannisbeere, liquider Stein, rauchige Noten und feine Röstaromen aus den Fässern. Vollmundig, opulent, würzig und kraftvoll, super weiche Säurestruktur und viel Mineralität. Perfekt auch das eingebundene Holz der Barriques und Stockinger-Fässer, in denen er reifte.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Nördliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 92–94/100
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	80% Marsanne, 20% Roussanne
Artikelnummer:	0375018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 92–94/100
Rebsorte(n):	80% Marsanne, 20% Roussanne
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren