



2020 Condrieu AOP

Cuvée spéciale, Tardieu-Laurent

Intensiver Geschmack aus niedrigsten Erträgen

Beschreibung:

Nach dem 10-monatigen Ausbau in neuen und einjährigen Fässern aus Allier, Tronçais und Jupille zeigt sich dieser sortenreine Viognier mit ausdrucksstarker Frucht und viel Geschmeidigkeit im Geschmack. Ein Weisswein-Klassiker von der nördlichen Rhone mit grosszügigen Rundungen und feinen Gewürznoten.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb. Ananas und weisser Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, feine Birnenblüten und Akazienhonig dahinter. Angenehme Gaumenfülle, nun auch Vanille und feine Exotik, schönes Wechselspiel zwischen cremiger Fülle und tänzerischer Fruchtsäure, immer wieder neue Aromen zeigend, nun auch Litschi und Pfirsich, ein grosser Weisswein für viele Gelegenheiten.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Nördliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	8 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Viognier
Artikelnummer:	1098520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Condrieu AOP

Cuvée spéciale
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren