



2019 Bandol AOP

Tardieu-Laurent

Degustationsnotiz:

(st) Dichtes Purpurrot mit violetten Reflexen. Unverkennbare Provence-Würze an Wachholdern, Brombeeren, Gewürznelken und feiner Lavendelwürze erinnernd, unterlegt mit dunkler Schokolade und Lebkuchen. Stoffiger Auftakt im brombeerigen Gaumen, viel schwarze und blaue Frucht, auch wieder feine Mineralik an Holunderbeeren und Cassis, faszinierendes Wechselspiel zwischen Fruchtsüße und Charakter, im samtig ausklingenden Finale feine Rosen- und Veilchennoten.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Provence
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	95% Mourvèdre, 5% Grenache
Artikelnummer:	0212919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bandol AOP

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	95% Mourvèdre, 5% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.