



2020 St-Joseph AOC Blanc

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Marsanne und Roussanne für besondere Momente

Beschreibung:

St. Joseph ist eine Spitzenappellation in der Nördliche Rhône, welches durch ihre steilen Granithänge bekannt wurde.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb mit goldenem Schimmer. Williamsbirnen und weiße Mandeln in der ansprechenden Nase, unterlegt mit feinem Vanilletoasting und dezente Orangeblüten. Zartcremiger Gaumenfluss und angenehme Balance zwischen Fülle, Frucht und Frische, nun auch Mirabellen und weiße Schokolade, saftig weich bis zum letzten Schluck.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Rhone

Subregion: Nördliche Rhône

Produzent: Tardieu-Laurent

Bewertung(en): Jeb Dunnock 91-93/100, Score 18/20

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 80% Marsanne, 20% Roussanne

Artikelnummer: 1066720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

St-Joseph AOC Blanc

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 91–93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Marsanne, 20% Roussanne
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren