



2019 Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Kraftpaket von der südlichen Rhone

Beschreibung:

Fülle statt Würze, Wärme statt Mineralität – Bastien Tardieu hat die Stilistik der Rhone-Weine neu interpretiert. Die sonnenverwöhnte Lage Rasteau liegt unweit des Dorfs Gigondas. Der Vieille Vignes ist eine Selektion der besten und ältesten Reben und verblüfft mit seiner Fruchtintensität, der druckvollen Kraft und der einzigartigen Gaumenfülle.

Degustationsnotiz:

Klassischer Duft reifer Schwarzkirschen, Schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, Cassis – perfekt ergänzt durch eine grafitartige, erdige Würze. Am Gaumen vollmundig, mit satter Frucht und Extraktsüße. Dunkle Beerenfrucht, zarte Röstaromen, Zimt, Vanille, Gewürzkuchen und eingelegte Pflaumen. Großartiger Rasteau mit Tiefgang und Komplexität.

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):	Jeb Dunnuck 91–93/100
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	65% Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvèdre
Artikelnummer:	0213719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 91–93/100
Rebsorte(n):	65% Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.