



2019 Cornas AOP

Tardieu-Laurent

Großartiger Syrah von Granitböden

Beschreibung:

Extrem ist das Arbeiten in den Steillagen hier – Michel Tardieu kennt jeden Strauch, arbeitet ganz eng mit Kleinsterezeugern vor Ort zusammen und erhält so immer das beste Fass. Wer elegant-kühle Syrahs „alter Schule“ liebt, sollte hier zuschlagen! Im Glas zuerst verschlossen, fast uncharmant und schroff, dann aber macht er auf, ganz fein gewoben, mit superbem Finish, einfach großartig!

Degustationsnotiz:

(st) Kräftiges Purpurrot mit violetten Reflexen. Vielschichtiges Fruchtbukett an Gewürze, Lakritze und dunklen Beerenfrüchten erinnernd. Stoffiger Auftakt mit großartiger Intensität und dennoch viel Finesse, schwarzbeerig und dunkle Pflaumen, gut eingebundene Tannine, feine Mineralik, unverkennbarer Cornas mit Charakter und viel blauer Frucht.

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: | Rhone |
| Subregion: | Nördliche Rhône |
| Produzent: | Tardieu-Laurent |
| Bewertung(en): | Jeb Dunnock 92–94/100 |
| Ausbau: | 24 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2039 |
| Rebsorte(n): | 100% Syrah |
| Artikelnummer: | 0213019 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cornas AOP

Tardieu-Laurent

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Jeb Dunnock 92–94/100 |
| Rebsorte(n): | 100% Syrah |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2039 |
| 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. |