



2021 Tavel AOP

Cuvée Henri, Tardieu-Laurent

Trinkspaß aus der Wiege der Rosés

Beschreibung:

In Tavel, wo das Languedoc, das Rhone-Gebiet und die Provence aufeinandertreffen, entstehen die besten Rosés Südfrankreichs. Auch die renommierte Winzerfamilie Tardieu ist hier vertreten. Sohn Bastien Tardieu legt bei seinen Kreationen viel Wert auf Fruchtigkeit und Trinkgenuss. Diese Mövenpick- Exklusivität ist ein Allrounder, der als Aperitif Freude bereitet und die mediterrane Küche vorzüglich begleitet.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rose mit granatrotem Schimmer. Verführerische Himbeernoten in der rotbeerigen Nase, auch Goldmelisse, Kirschen und feiner Rosenduft, elegant und charaktervoll zugleich. Zartcremiger Gaumenfluss mit angenehmer Balance zwischen Fülle und Frische, wieder viel Himbeeren und Kornelkirschen, dezente Mandelsüße im cremigen Finale.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault
Artikelnummer:	1087221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tavel AOP

Cuvée Henri
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren