



2021 Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri, Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Verführerischer Weißer von Bastien Tardieu

Beschreibung:

Wenn bei Bastien Tardieu «Vieilles Vignes» auf der Flasche steht, dann können Sie versichert sein, dass nur Wein drin ist, der aus Trauben von alten Reben gemacht ist. Der weisse Côtes-du-Rhône Cuvée Henri ist eine Selektion der besten Fässer. Er trägt die deutliche Handschrift des Könners Bastien Tardieu: viel Frucht und ein feines Vanilletoasting.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. Weisser Pfirsich und Birnensaft in der fruchtbetonten Nase, auch Quitte und zartes Vanille-Toasting. Saftiger Auftakt mit feiner Honigsüsse und vielschichtiger, gelber Frucht, nun auch Mirabellen und Ananas, faszinierendes Zusammenspiel zwischen geleeartigem Extrakt, süßer Frucht und gut stützender Zitrusfrische, begleitet von feinen Nougat- und Vanillenoten.

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
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	40% Grenache, 30% Viognier, 20% Roussanne, 10% Clairette
Artikelnummer:	1053821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri
Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	40% Grenache, 30% Viognier, 20% Roussanne, 10% Clairette
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren