



2020 Côte-Rôtie AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Legendärer Rotwein von der nördlichen Rhone

Degustationsnotiz:

(st) Michel Tardieu hat dank langjähriger Erfahrung Zugang zu den besten Trauben im Cote Rotie. Er produziert nur wenige Barriques pro Jahr. Enorme Konzentration und dennoch viel Extraktsüße, großartige Reserven. Druckvoller Gaumen und immer wieder neue schwarze und blaue Fruchtnoten zeigend. Unvergessliches Syrah-Erlebnis.

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):	Score 19.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2028–2043
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0328420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	2028–2043
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.