



2020 Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Kompetenz an der nördlichen Rhone

Degustationsnotiz:

(st) Purpurrot. Rassiger, vollfruchtig-würziger Duft mit roten Beerenfrüchten. Schwarze Johannisbeere, reife Himbeeren vereint mit mineralischer Würze und dezentem Zimttoasting. Zwetschgen und Kirschen bis ins zartwürzige Finale. Ein Crozes wie aus dem Bilderbuch. Hat die Finesse eines Burgunders und den Charakter eines Cote Rotie.

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:	Nördliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	21 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0328620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	21 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.