



## 2021 Côtes-du-Rhône AOP

Les Beccs Fins, Tardieu-Laurent

Tardieus bester Beccs Fins

### Beschreibung:

Klassenbester von Michel Tardieu, dessen Weine immer hoch bewertet werden.

### Degustationsnotiz:

(st) Dichtes Purpur-Granat. Zimtkirschen und geröstete Mandeln in der weinigen Nase, auch Zwetschgenkompott und feine Nelkenwürze. Samtiger Gaumen mit kompakten Tanninen und zartpelzigem Extrakt, gute Balance zwischen Rhône-Wärme und Syrah-Würze, eingelegte Kirschen und Pflaumenkuchen, gradliniger Fluss bis ins saftige Finale.

### 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.

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich              |
| <b>Region:</b>        | Rhone                   |
| <b>Produzent:</b>     | Tardieu-Laurent         |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 17.5/20           |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Zementtank |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell            |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2028          |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 60% Grenache, 40% Syrah |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0331521                 |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Côtes-du-Rhône AOP

Les Becs Fins  
Tardieu-Laurent

|                       |                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 17.5/20                                                                             |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 60% Grenache, 40% Syrah                                                                   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2028                                                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                              |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Zementtank                                                                   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                                                                                    |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |