



2022 Tavel AOP

Cuvée Henri, Tardieu-Laurent (Bio)

Fruchtiges Erlebnis aus der Wiege des 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 legt bei seinen Kreationen viel Wert auf Fruchtigkeit und Trinkgenuss. Seine moderne Cuvée Henri ist ein Allrounder, der als Apéro 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 18.5/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah
Artikelnummer:	1087222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tavel AOP

Cuvée Henri

Tardieu-Laurent (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren