



## 2022 Condrieu AOP

Cuvée spéciale, Tardieu-Laurent

Edle Lokalsorte mit Tardieus Handschrift

### **Beschreibung:**

Nach dem 8-monatigen Ausbau in neuen und einjährigen Fässern aus Allier, Tronçais und Jupille zeigt sich dieser sortenreine Viognier mit ausdrucksstarker Frucht und viel Geschmeidigkeit im Geschmack. Ein Weisswein-Klassiker von der nördlichen Rhone mit grosszügigen Rundungen und feinen Gewürznoten.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Leuchtendes Goldgelb. Ananas und weißer Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, feine Birnenblüten und Akazienhonig dahinter. Angenehme Gaumenfülle, nun auch Vanille und feine Exotik, schönes Wechselspiel zwischen cremiger Fülle und tänzerischer Fruchtsäure, immer wieder neue Aromen zeigend, nun auch Litschi und Pfirsich.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Nördliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Viognier
<b>Artikelnummer:</b>	1098522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Condrieu AOP**

Cuvée spéciale  
Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Viognier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren