



## 2021 Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Edler Châteauneuf von Michel und Bastien Tardieu

### **Beschreibung:**

Die grossen runden Steine, die im Sonnenlicht golden schimmern, sind vor Tausenden von Jahren entstanden und eine einzigartige Besonderheit in der Region. Die Wärme, die sie tagsüber speichern, geben sie Nachts an die Reben ab. Die Frucht der zum Teil über 100 Jahre alten Reben ist zusammen mit dem Können Michel und Bastien Tardieus der Garant für einen grossartigen Wein.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Sattes Purpurrot mit feinem Granat. Korinthen-Schokolade und Lebkuchen in der süßlichen Nase, frisch gerösteter Kaffee und Backpflaumen, verschwenderisch und edel zugleich. Verführerische Extraktsüße im cremig-weichen Gaumen, kompakte Tannine und typische Chateauneuf-Fülle in der Mitte, samtige Textur und vielschichtige, reife Frucht bis ins lang anhaltende Finale.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0559721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or  
Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.