# 2021 Bandol AOP

Tardieu-Laurent

**Degustationsnotiz:**
(st) Dichtes Purpurrot mit violetten Reflexen. Unverkennbare Provence-Würze an Wachholdern, Brombeeren, Gewürznelken und feiner Lavendelwürze erinnernd, unterlegt mit dunkler Schokolade und Lebkuchen. Stoffiger Auftakt im brombeerigen Gaumen, viel schwarze und blaue Frucht, auch wieder feine Mineralik an Holunderbeeren und Cassis, faszinierendes Wechselspiel zwischen Fruchtsüße und Charakter, im samtig ausklingenden Finale feine Rosen- und Veilchennoten.

**Passt zu:**
Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

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

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Frankreich |
| **Region:** | Provence |
| **Produzent:** | Tardieu-Laurent |
| **Bewertung(en):** | Score 18.5/20 |
| **Ausbau:** | 24 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.0 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2040 |
| **Rebsorte(n):** | 95% Mourvèdre, 5% Grenache |
| **Artikelnummer:** | 0212921 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Bandol AOP

Tardieu-Laurent

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Bewertung(en):** | Score 18.5/20 |
| **Rebsorte(n):** | 95% Mourvèdre, 5% Grenache |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2040 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 24 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 14.0 % |
| **Service:** | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de