



2021 Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Der Cru von der südlichen Rhone

Beschreibung:

Der Wein ist komplex, kraftvoll mit einer lebhaften Himbeerfrucht und einer Note nach den Kräutern der Provence. Ein lagerfähiger Wein, falls sie ihm widerstehen können.

Degustationsnotiz:

(st) Tintiges Purpur, klassischer Duft reifer Schwarzkirschen, schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, Cassis – perfekt ergänzt durch eine graphitartige, erdige Würze. Am Gaumen vollmundig, mit viel satter Frucht und Extraksüße. Seidige, vollmundige Art, dunkle Beerenfrucht, zarte Röstaromen, Zimt, Vanille, Gewürzkuchen und eingelegte Pflaumen. Trotz seiner Kraft zu jedem Moment elegant und trinkanimierend. Großartiger Rasteau mit Tiefgang und Komplexität.

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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre
Artikelnummer:	0213721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.