



## 2022 Côtes-du-Rhône AOP

Les Bees Fins, Tardieu-Laurent

Tardieus bester Bees Fins

**Beschreibung:**

Klassenbester von Michel Tardieu, dessen Weine immer hoch bewertet werden.

**Degustationsnotiz:**

(st) Dichtes Purpur-Granat. Zimtkirschen und geröstete Mandeln in der weinigen Nase, auch Zwetschgenkompott und feine Nelkenwürze. Samtiger Gaumen mit kompakten Tanninen und zartpelzigem Extrakt, gute Balance zwischen Rhône-Wärme und Syrah-Würze, eingelegte Kirschen und Pflaumenkuchen, gradliniger Fluss bis ins saftige Finale.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Produzent:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Syrah, 40% Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	0331522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Côtes-du-Rhône AOP

Les Becs Fins  
Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Syrah, 40% Grenache
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Zementtank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.