



2015 Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Kompetenz an der nördlichen Rhone

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:	Nördliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	
Herstellung:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Traubensorte(n):	100% Syrah
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0328615075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 100% Syrah
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 20 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.