



2015 Côtes-du-Rhône Villages AOP

Les Becs Fins, Tardieu-Laurent

Tardieus bester Becc Fins

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Fast purpurne kräftige Farbe. Überwältigender Duft mit Zwetschgenkompott, schwarzen Kirschen, Holunder, Gewürznelke, Zimt, schwarzer Pfeffer, mit zarten Röstnoten unterlegt. Aus dem großen Jahrgang 2015 zeigt er sich außergewöhnlich dicht, gehaltvoll, konzentriert und bietet schier köstliche und opulente Fruchtsubstanz. Die seidigen Tannine sind ebenfalls von bester Qualität, die Säure rund und der Körper voll. Großartiger Wein, für Michel der "Beste, den er je erzeugt hat". Dem stimmen wir vorbehaltlos zu, müssen Sie probieren. Kraftvolles, saftiges und nachhaltiges Finale. dunkles Rubin.

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
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 89/100, Score 17.5/20
Herstellung:	9 Monate in Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	50% Grenache, 50% Syrah
Artikelnummer:	0331515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côtes-du-Rhône Villages AOP

Les Becs Fins
Tardieu-Laurent

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnuck 89/100, Score 17.5/20
Traubensorte(en): 50% Grenache, 50% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 9 Monate in Zementtank
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.