



2015 Bandol AOP

Tardieu-Laurent

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):

Herstellung: 24 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Traubensorte(n): 95% Mourvèdre, 5% Grenache

Artikelnummer: 0212915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bandol AOP

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Traubensorte(en):	95% Mourvèdre, 5% Grenache
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	24 Monate in 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.