



2015 Hermitage AOP

Tardieu-Laurent

Ein Burgunder – als Hermitage „verkleidet“

Beschreibung:

Vergessen Sie alles, was Sie über reinsortige Syrahs von der Nordrhône wissen – hier kommt ein Unikat. Ein burgundisch inspirierter Wein von der nördlichen Rhône mit einem einzigartigen Geschmacksbild, "ein Hauch Pommard" ergänzt den Hermitage-Charakter. Präsentiert dunkle Früchte mit filigranem Druck, ganz seidige Tannine, extrem gut verwoben, Kühle ausstrahlend. Man darf gespannt sein, wo die Reise hingehet – das Potential ist unendlich. Das ist die sprichwörtlich letzte Flasche für die einsame Insel!

Degustationsnotiz:

(st) Dichtes Purpur-Granat. Mineralisches Bouquet mit feiner Süsse, Lakritze, Brombeergelee und dezente Holundernoten, überaus komplex und gleichzeitig viel Noblesse ausstrahlend, gute Balance auf höchstem Niveau, große Klasse bis ins lebkuchenbetonte Finale.

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:

Rhone

Subregion:

Nördliche Rhône

Produzent:

Tardieu-Laurent

Bewertung(en):

Score 19.5/20

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

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

Rebsorte(n):

100% Syrah

Artikelnummer:

0328515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hermitage AOP

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.