



2015 Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Von der südlichen Rhone

Beschreibung:

Der Jahrgang 2015 gilt auch an der Rhone als ein Spitzenjahrgang, der charakterstarke Weine hervorbrachte. Ergänzt werden die guten Voraussetzungen noch durch die Tatsache, dass der zweifellos beste Weinmacher Frankreichs, Michel Tardieu, den Rasteau verantwortet. Der Wein ist komplex, kraftvoll mit einer lebhaften Himbeerfrucht und einer Note nach den Kräutern der Provence. Ein lagerfähiger Wein, falls sie ihm widerstehen können.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur, bereits der reichhaltige Duft deutet die Klasse an, am Gaumen dann mit verschwenderischer Frucht reifer schwarzer Johannisbeeren, Pflaumen, Cassis – perfekt ergänzt durch die typische provencalische Würze und etwas Süßholz. Bietet verführerische Extraktstoffe, zeigt enorm viel Fruchtdruck, Reichhaltigkeit und Länge. Die Tannine sind von der samtigen Art, die Säure äußerst moderat und angenehm, der Holzeinsatz gekonnt. Ein echter Spaßwein auf hohem Niveau, der viel Trinkanimation mitbringt und sich noch herrlich über 10 Jahre auf der Flasche verfeinern kann, wenn man denn widersteht.

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:	Südliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Parker 91/100
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre
Artikelnummer:	0213715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 91/100
Rebsorte(n):	65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.