2015 Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

Tiefe, Frucht und Intensität

Beschreibung:
Das Traubengut kommt aus der Spitzenlage «La Crau» was ein Garant für die feinsten und finessenreichsten Châteauneuf-du-Papes von der südlichen Rhone ist.
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:	Südliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 93-96/100, Wine Spectator 96/100
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Artikelnummer:	0212715

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 93-96/100, Wine Spectator 96/100
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de