



## 2018 Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Bis ins Finale ein wahrer Blockbuster

### **Beschreibung:**

Tiefes sattes Gelb, verführerische Nase nach Äpfeln, am Gaumen Honigmelone und Ananas, kandierte Früchte und subtile mineralische Noten. Sehr harmonisch „gebaut“, aus hochreifem Traubenmaterial, aber der üppige Charakter wird perfekt aufgefangen durch die ausgewogene Säure und die intensive Mineralität – ein Meditationswein mit vorzüglichem Reifepotential.

### **Degustationsnotiz:**

Kräftige Farbe, im Bukett weiße Johannisbeere, liquider Stein, rauchige Noten und feine Röstaromen aus den Fässern. Vollmundig, opulent, würzig und kraftvoll, super weiche Säurestruktur und viel Mineralität. Perfekt auch das eingebundene Holz der Barriques und Stockinger-Fässer, in denen er reifte.

### **Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                           |
| <b>Region:</b>        | Rhone                                |
| <b>Subregion:</b>     | Nördliche Rhône                      |
| <b>Produzent:</b>     | Tardieu-Laurent                      |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19.5/20, Jeb Dunnock 92–94/100 |
| <b>Ausbau:</b>        | 22 Monate im Barrique                |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                         |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %                               |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035                       |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 80% Marsanne, 20% Roussanne          |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0375018                              |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

|                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                           |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19.5/20, Jeb Dunnock 92–94/100 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 80% Marsanne, 20% Roussanne          |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035                       |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                         |
| <b>Ausbau:</b>        | 22 Monate im Barrique                |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %                               |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren      |