



## 2020 Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Weisse Châteauneufs sind sehr gefragt

**Beschreibung:**

Galets d'Or ist eine Selektion der besten Barriquen.

**Degustationsnotiz:**

Intensives Gelb mit goldenem Schimmer. Williamsbirnen und Vanillekipferl in der betörenden Nase, auch Mirabellen und Butterbiscuits. Cremiger Gaumenfluss mit viel gelber Frucht an Aprikosen und Ananas erinnernd, gute Balance zwischen Fülle und Finesse, Zimtbirnen und feine Vanillenoten im lange nachklingenden Finale.

**Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Rhone

**Subregion:** Südliche Rhône

**Produzent:** Tardieu-Laurent

**Bewertung(en):** Score 19/20

**Ausbau:** 8 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 50% Grenache Blanc, 20% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc

**Artikelnummer:** 0538620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Cuvée Galets d'Or  
Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Grenache Blanc, 20% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren