



2019 Côte-Rôtie AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Legendärer Rotwein von der nördlichen Rhone

Beschreibung:

Michel Tardieu kennt sich an den kargen Granithängen der Nord-Rhône aus wie kein Zweiter – mit den sonnenverwöhnten Steillagen kommen nur ältere Reben mit tiefen Wurzeln zurecht. Aber was hier entsteht, ist dann auch von besonderer Qualität. Trotz aller Kraft entlockt Tardieu der Syrah-Traube Frische, Feinheit und, so sagt er selbst, „aromatische Vornehmheit“.

Degustationsnotiz:

Michel Tardieu hat dank langjähriger Erfahrung Zugang zu den besten Trauben im Cote Rotie. Er produziert nur wenige Barriquen pro Jahr. Enorme Konzentration und dennoch viel Extraktsüsse, grossartige Reserven. Druckvoller Gaumen und immer wieder neue schwarze und blaue Fruchtnoten zeigend. Unvergessliches Syrah-Erlebnis.

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, Jeb Dunnock 92–94/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0328419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côte-Rôtie AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19.5/20, Jeb Dunnock 92–94/100
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.