



2020 St-Joseph AOC Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Ein phantastischer Vertreter der nördlichen Rhone.

Degustationsnotiz:

(st) Rubinfarben, granatfarbene Nuancen. Typisch würzige Nase von Gewürznelken, weissem Pfeffer und Kirschrucht, auch etwas Menthol. Wiederum viel Würze und Mineralität im Gaumen, Preiselbeeren und Himbeeren, kompakt und fein komponiert, charakterstarker Abgang.

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:	Nördliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0328820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

St-Joseph AOC Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.