



## 2021 Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Jeder Schluck ist ein Fest für sich

### **Beschreibung:**

Die bescheidenen Erträge, insbesondere bei den alten Grenache-Reben, sind ein wesentlicher Faktor für den Ausdruck des Weines.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Weinrot mit purpur Reflexen. Lebkuchen und Korinthenschokolade in der vielschichtigen Nase, auch Backpflaumen, Holundersaft und feine Kaffeenoten, verschwenderisch und finessenreich gleichermaßen. Veloursartige Textur und perfekt ausgereifte Tannine im füllig-weichen Gaumen, betörende Primärfrucht an dunkle Kirschen und Waldbeeren erinnernd, likörartig und dennoch edel wirkend, enorme Reserven zeigend, saftig-weich und allgegenwärtige Grenache-Fülle, feine Pralinensüsse und konzentrierte Pflaumen unvergesslichen Finale.

### **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):**

Score 19.5/20

### **Ausbau:**

24 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2042

### **Rebsorte(n):**

80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah

### **Artikelnummer:**

0375121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes  
Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2042
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.