

2022 Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

Tiefe, Frucht und Intensität

Beschreibung:

Das Traubengut kommt aus der Spitzenlage «La Crau», was ein Garant für die feinsten und finessenreichsten Châteauneuf-du-Papes von der südlichen Rhone ist.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot. Vielschichtiger Duft mit viel roter und schwarzer Kirsche, Lakritz, Veilchen und feinem Schokotoasting. Druckvoller Gaumen mit saftig-vollmundiger Textur, reife schwarze Beerenfrucht, süsser Pfeffer, Lebkuchen und typische Grenachewärme sowie Pralinen. Im Nachhall tolle Länge und Intensität, ein eindrucksvoller Chateauf höchster Güte mit enormem Potenzial.

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):	100% Grenache
Artikelnummer:	0212722



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.