



2022 Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Grossartiger, gesuchter Gigondas aus alten Reben

Beschreibung:

Mitten im französischen Süden, zwischen Avignon und Aix-en-Provence, liegt das Weingut Tardieu-Laurent in der kleinen Gemeinde Lourmarin. Der Gigondas Vieilles Vignes ist eine Cuvée aus Grenache, Mourvedre und Syrah, die sich in den Weinbergen direkt unterhalb des Dorfes befinden.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot. Würziges Fruchtbouquet an Wacholdern und schwarzen Pfeffer erinnernd, getrocknete Pflaumen und dunklen Himbeeren, auch schwarze Oliven und Thymian. Reichhaltige Gaumenaromatik, von reifen, blauen und schwarzen Beeren, unterlegt von einer gut integrierten Röstaromatik, caramelisierte Mandeln und Nusschokolade, dezente Eukalyptusnote, insgesamt dicht und angenehme Fülle, gute Harmonie zwischen Persönlichkeit und Trinkgenuss.

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:	Südliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah
Artikelnummer:	0329122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.