



2014 Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine: Francia

Regione: Rodano

Sottoregione: Valle del Rodano settentrionale

Produttore: Tardieu-Laurent

Valutazioni:

Vinificazione: 22 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Varietà d'uva: 80% Marsanne, 20% Roussanne

Numero di articolo: 0375014

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	80% Marsanne, 20% Roussanne
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren