

## Côtes du Rhône Rouge AOP CUVÉE SPÉCIALE

Der Jahrgang 2021 fiel ebenso wie der Vorgänger nicht so extrem trocken aus. Wer die ungewöhnlich harte Frostperiode im Frühjahr überstanden hatte, konnte sich auf einen vergleichsweise idealen Vegetationszyklus im Sommer und Herbst freuen. Auch der 21er CUVÉE SPÉCIALE ist mehr als nur ein einfacher Côtes du Rhône und ein beeindruckender Einstieg in die Welt der Tardieu-Weine. Trotz seines Namens ist er ein reinrassiger Grenache Noir aus 70-jährigen Rebstöcken. Die herrliche Nase wird im Vergleich zum Vorgänger fast komplett von roten Früchten dominiert. Feinste Himbeere und Erdbeere mit viel Veilchen und etwas Sauerkirschen. Am Gaumen eine Tiefgründigkeit, wie man sie eher bei einem Châteauneuf-du-Pape erwarten würde. Unheimlich fein und aromatisch zugleich. Säure und Tannin befinden sich in einem schönen Gleichgewicht. Die perfekte Ausgewogenheit und Finesse sorgt bereits jetzt für großen Trinkgenuss.

Erzeuger:	Maison Tardieu-Laurent
Anbaugebiet:	Côtes-du-Rhône
Rebsorte:	Grenache Noir
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-6 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Lamm im Salzmantel, gegrilltem Fisch, mittelaltem Hartkäse
Artikel-Nr.	15943.21
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	26
Gesamtsäure (g/l)	4,2
Restzucker (g/l)	1,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	61
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,7
Weinstil	Barrique

