



TARIQUET

Weiß- und Rotweine



Les 4 cépages

Herkunft:
Gascony, Bas-Armagnac
Produziert und in Flaschen mit dem "Domaine du tariquet".

Rebsorte(n):
Gros manseng 45%, Chardonnay 35%, Sauvignon 15%,
Sémillon 5%.

Service:
Leicht gekühlt als Aperitif, zu Foie gras, Fisch in Sauce,
Geflügel, weissem Fleisch, Käse usw. servieren

Degustation:
Les 4 cépages oder die Cuvée des Paradoxes...
Die 4 Rebsorten dieser Zusammenstellung, die nach
einjähriger Reifung im Bottich in Flaschen abgefüllt werden,
haben eine jede beim Kontakt mit dem Holz miteinander
verschmelzende, komplexe Noten fruchtiger Arome und der
Vanille des Holzes, von gelben Pfirsichen und exotischen
Früchten übernommen. Zusammen bilden sie einen Wein
voller Struktur und Komplexität... wo das Fondu des Holzes
den Wein nicht prägt.

Lagerung:
An einem frischen, dunklen Ort, stehend. Lagerfähigkeit : 4
bis 5 Jahre.

 [Herunterladen der Broschüre](#)



[Ampélographie](#)



[Medaillen und Auszeichnungen](#)

