



## D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Napa-Glamour und französischer Charme

**Beschreibung:**

Ein monumentaler Grenache aus Südfrankreich, der seine reichhaltige Frucht mit erdig-würzigen Noten von Garrigue, Stein und Schiefer perfekt mit einer geschmeidigen Textur und bestens integrierten Tanninen verbindet.

**Degustationsnotiz:**

(st) Leuchtendes Purpurrot mit rubinem Schimmer. Kirschenmarmelade und Speckpflaumen in der verschwenderischen Nase, auch Pralinen, Brombeerkonfekt und schwarzer Holunder. Desserthafte Fruchtsüsse und Kaffeeschokolade im druckvollen Gaumen, einzigartige Grenache-Wärme und perfekt ausgereifte Tannine, von allem viel und dennoch äusserst edel wirkend, Pflaumenkompott und reife Kirschen in unzähligen Facetten, kalifornische Fülle bis ins minutenlang nachklingende Finale.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**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

**Produzent:** Department 66

**Alkoholgehalt:** 15.5%

**Artikelnummer:** 0554322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP  
Department 66

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19.5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.