



Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Ein Amerikaner in Südfrankreich

Beschreibung:

Dave Swift Phinney hat nach seiner Ausbildung 1998 den Entschluss gefasst, Weine zu kreieren. Seine Winery nannte er nach seinem Vater Orin und dem Mädchennamen seiner Mutter, Swift. Die ersten Weine entstanden aus der für die Region typischen vollmundigen Traubensorte Zinfandel. Mittlerweile verfügt Dave Phinney über Weinberge in Frankreich, Spanien, Italien und Argentinien. Sein neuester Coup ist ein Grand Vin aus Südfrankreich, den er vorwiegend aus Grenache vinifiziert. Wie bei all seinen Weinflaschen ist die Etikette eine künstlerisch anmutende Augenweide.

Degustationsnotiz:

(st) Sattes Purpurrot mit schwarzer Mitte. Verschwenderisches Brombeerbouquet mit Nusschokolade und feiner Tabaksüsse, auch Pflaumenmarmelade und Lebkuchen, bereits in der Nase ein Gedicht. Unglaubliche Grenache-Süsse im cremig-weichen Gaumen, begeisternde Primärfrucht und trotz der Fülle einzigartiger Trinkgenuss bietend, Dave Phinneys Kalifornier aus Südfrankreich, jedoch mit noch mehr Komplexität und Finesse, schwarze Früchte in allen denkbaren Facetten und allgegenwärtige Maury-Wärme, desserthaft und gleichzeitig saftig bis zum letzten Schluck.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre

Artikelnummer: 0866822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Others Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.