



D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Dept 66

Napa-Glamour und französischer Charme

Beschreibung:

Ein monumental er 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 Zelbrieren 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:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Dept 66

Alkoholgehalt: 15.5%

Artikelnummer: 0554323

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP
Dept 66

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

Score 19.5/20

Alkoholgehalt:

15.5%

Servier:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.