



D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Napa-Glamour von Dave Phinney

Beschreibung:

Mit seiner Fülle an alten Reben, vorzüglichem Terroir und dem von den Bergen beeinflussten Klima ist das Gebiet um Maury ein wahres Winzerparadies. Doch die verträumte Gegend musste erst noch aus dem Dornröschenschlaf geweckt werden. Geschafft hat dies der Kalifornier Dave Phinney mit seinem monumentalen Grenache D66. Er vereint die perfekt reife Frucht Südfrankreichs mit der verschwenderischen Fülle des Napa Valley – von allem viel, aber dennoch äusserst edel – das wissen auch Ihre Gäste zu schätzen.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): Grenache, Syrah

Artikelnummer: 0554321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
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.