



Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Napa Valley meets Roussillon

Beschreibung:

Der moderne Kultwein Others Grenache verbindet die Kompetenz von Dave Phinney mit dem einmaligen Terroir im südfranzösischen Departement 66. Das Resultat ist ein wahrer Grand Vin auf Basis von Grenache, der es mit jedem Konkurrenten seiner Klasse aufnehmen kann. Er spiegelt diesen einzigartigen Untergrund wider, der die Wärme gut speichert und die Wurzeln erst in der Tiefe mit Nährstoffen versorgt.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur 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: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 66% Grenache, 23% Syrah, 9% Carignan, 2% Lledoner (Grenache)

Artikelnummer: 0866818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Others Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	66% Grenache, 23% Syrah, 9% Carignan, 2% Lledoner (Grenache)
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate 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.