



2017 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 Department 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:

Dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Schokolade und karamellierte Mandeln in der desserthaften Nase, auch reife Kirschen, Backpflaumen und feine Kaffee-Noten. Saftiger Auftakt mit angenehmem Wechselspiel zwischen beeriger Fruchtsüsse, stützenden Tanninen und druckvollem Extrakt, enorme Reserven und grossartiger Trinkgenuss zugleich, schwarze Kirschen, Korinthenschokolade und Lebkuchen im saftigen Finale.

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

Region:

Languedoc-Roussillon

Produzent:

Department 66

Bewertung(en):

Score 19/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

60% Grenache, 24% Syrah, 13% Carignan, 3% Lledoner (Grenache)

Artikelnummer:

0866817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Others Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 60% Grenache, 24% Syrah, 13% Carignan, 3% Lledoner (Grenache)
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.