



2018 Hermitage AOC

Les Bessards, Delas Frères

Nur 6000 Flaschen Jahresproduktion

Beschreibung:

Weltklasse-Terroir in bester Südlage

Degustationsnotiz:

Extrem dichtes, leuchtendes rubinrot mit violetten Reflexen, fantastisches, köstliches Bouquet mit vollreifen roten Beeren, Gewürzen und feinsten Röstaromen. Am Gaumen dicht und strukturiert, kraftvoll elegant mit superber Saftigkeit und Mundfülle. Das Tannin ist noch jung, aber von bester Qualität. Bleibt minutenlang am Gaumen, ein ganz großer Wein mit außergewöhnlichem Potenzial. Passt perfekt zu allen feinen Fleischgerichten, Gegrilltem oder zu Wildgerichten.

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

Region: Rhone

Subregion: Nördliche Rhône

Produzent: Delas Frères

Bewertung(en): Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 96–97/100

Alkoholgehalt: 15.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Artikelnummer: 1111818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hermitage AOC

Les Bessards
Delas Frères

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 97/100, Antonio Galloni 96–97/100
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
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.