



2015 Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Dept.66

Ein Amerikaner in Südfrankreich

Beschreibung:

Dave Phinney entdeckte die südlichste Region Frankreichs, das Languedoc-Roussillon nahe der spanischen Grenze, vor langer Zeit. Sein Instinkt wurde sofort geweckt und heute besitzt der Amerikaner 120 Hektar, auf denen das Traubengut für den Blend aus Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre und Lledoner heranwächst. 320 Sonnentage, das angrenzende Mittelmeer sowie die steinigen, kargen Böden aus Granit und Kalkstein bieten ideale Bedingungen für den Qualitätsweinbau.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpurrot, in der Nase mit tiefgründigem Duft schwarzer Beeren und der typischen südfranzösischen Kräuterwürze. Im Glas dann mit sehr schöner und reichhaltiger Frucht, Brombeeren, Schwarzkirschen und schwarze Johannisbeeren dominieren hier. Zeigt sich vielschichtig, umwerfend dicht und mit attraktiven Aromen von Schokolade und verschiedenen Gewürzen. Beeindruckender Wein mit langem Abgang von Dave Phinnie, der sich jetzt bereits extrem attraktiv zeigt.

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):	Parker 92/100
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	58% Grenache, 17% Syrah, 15% Carignan, 7% Mourvèdre, 3% Lledoner (Grenache)

Artikelnummer: 0866815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Others Grenache

Côtes Catalanes IGP
Dept.66

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 92/100
Rebsorte(n):	58% Grenache, 17% Syrah, 15% Carignan, 7% Mourvèdre, 3% Lledoner (Grenache)
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in 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.