



2017 Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Dept.66

Eine kalifornische Liebesgeschichte in Frankreich

Descrizione del vino:

Ein einziger Besuch reichte Dave Phinney, um sich in die einzigartige Landschaft des Languedoc-Roussillon zu verlieben. Er folgte einer Einladung in die Gegend nahe der spanischen Grenze und kehrte nach zwei Tagen nach Kalifornien zurück, nicht ohne bereits erste Reben gekauft zu haben. 320 Sonnentage, das angrenzende Mittelmeer sowie die steinigen, kargen Böden aus Granit und Kalkstein überzeugten ihn restlos. Der Others Grenache widerspiegelt dieses einmalige Terroir und überrascht gleichzeitig mit einem Napa-Style.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Languadoca-Rossiglione
Produttore:	Department 66
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.2 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	60% Grenache, 24% Syrah, 13% Carignan, 3% Lledoner (Grenache)
Numero di articolo:	0866817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Others Grenache

Côtes Catalanes IGP
Dept.66

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Grenache, 24% Syrah, 13% Carignan, 3% Lledoner (Grenache)
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.2 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.