



2014 Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Dept.66

Dave Phinneys neuster Coup

Descrizione del vino:

Dave Swift Phinney hat nach seiner Ausbildung 1998 den Entschluss gefasst, Weine zu kreieren. Seine Winery nannte er nach seinem Vater Orin und dem Mädchennamen seiner Mutter, Swift. Die ersten Weine entstanden aus der für die Region typischen vollmundigen Traubensorte Zinfandel. Mittlerweile verfügt Dave Phinney über Weinberge in Frankreich, Spanien, Italien und Argentinien. Sein neuster Coup ist ein Grand Vin aus Südfrankreich, den er vorwiegend aus Grenache vinifiziert. Wie bei all seinen Weinflaschen ist die Etikette eine künstlerisch anmutende Augenweide.

Nota di degustazione:

Tiefpunktes Purpurrot, eindringliches Duftspektrum mit viel Süße, schwarzen Beeren wie Brombeeren, Schwarzkirschen und der typischen, ätherischen Mentholwürze. Am Gaumen vielschichtig, umwerfend dicht und extrasüß, extrem dicht und nachhaltig, mit druckvoller, saftiger Frucht dunkler Beeren. Minutenlanger, den Mund ausfüllender Abgang. Beeindruckender Wein von Dave Phinnie.

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:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Department 66
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	60% Grenache, 28% Carignan, 10% Syrah, 2% Mourvèdre
Numero di articolo:	0866814

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Others Grenache

Côtes Catalanes IGP
Dept.66

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Grenache, 28% Carignan, 10% Syrah, 2% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.