



2015 Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Dept.66

Ein Amerikaner in Südfrankreich

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.

Nota di degustazione:

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.

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:

Parker 92/100

Vinificazione:

18 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2026

Varietà d'uva:

58% Grenache, 17% Syrah, 15% Carignan, 7% Mourvèdre, 3% Lledoner (Grenache)

Numero di articolo:

0866815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Others Grenache

Côtes Catalanes IGP
Dept.66

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100
Varietà d'uva:	58% Grenache, 17% Syrah, 15% Carignan, 7% Mourvèdre, 3% Lledoner (Grenache)
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im 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.