



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er Crozes-Hermitage Domaine des Grands Chemins

Delas Frères Rhône

Artikelnummer	276043-2020
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13,5 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Rhône Das Rhônetal ist das drittgrößte Anbaugebiet Frankreichs. Gelegen zwischen Vienne im Norden und Nîmes im Süden bietet die Region eine enorme Vielfalt an Weinen.
Region	Crozes-Hermitage Die Appellation Crozes-Hermitage ist das größte Weinbaugebiet im nördlichen Teil des französischen Rhônétals. Das Gebiet der Appellation umfasst elf Gemeinden des Départements Drôme in der Umgebung des berühmten Weinberges Hermitage am linken Ufer der Rhône. Im Jahr 2005 wurden auf 1.443 ha Anbaufläche 62.871 hl Wein erzeugt, wovon rund 92 % auf Rotwein entfielen.
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2020
Rebsorte	Syrah Die weit verbreitete Rebsorte Syrah, auch als Shiraz bekannt, ergibt tanninreiche, kräftige Weine. Ihren Ursprung hat sie an der Rhone, heutzutage ist sie jedoch weltweit anzutreffen.
Bodenart	Schwemmlandböden und Kiesterrassen.
Erzeuger	Delas Frères 1835 wurde das Weingut von Delas & Audibert gegründet und blieb bis 1977 ein Familienunternehmen. Es wurde zunächst vom Champagnerhaus Deutz übernommen, das seinerseits 1993 von Champagne Louis Roederer gekauft wurde. In den letzten zehn Jahren wurden hohe Investitionen in Weinberge und Keller vorgenommen. Der ambitionierte Oenologe Jacques Grange, inspiriert von seiner Heimat Burgund, setzt sein ganzes Fachwissen engagiert um und überrascht die internationale Weinwelt mit exzellenten Qualitäten, so dass Delas inzwischen zum Kreis der renommierten vier Erzeuger an der Rhone zählt.
Beschreibung	Die Farbe ist tief, mit einem Granatton, der durch violette Töne vertieft wird. In der Nase zeigt dieser Crozes-Hermitage Domaine des Grands Chemins verführerische Düfte von schwarzen Früchten (dunkle Kirschen, Brombeeren und schwarze Johannisbeeren), die sich im Glas entfalten und leicht rauchige und süßholzartige Noten enthüllen, die alle sehr typisch sind. Im Mund verbindet sich die Ernsthaftigkeit des Weins mit seiner Zartheit. Der erste Eindruck ist frisch und lebendig. Die Textur ist tanninhaltig, aber intensiv, fleischig, fast seidig. Dieser wirklich ausgewogene Wein drückt eine schöne Komplexität aus, großzügig und getreu dem echten Terroir der Domaine des Grands Chemins. Die Struktur dieses Weins verleiht ihm ein großes Potential zur Lagerung.
Empfehlung	Ein idealer Begleiter zu rotem Fleisch, Wildgeflügel oder Lamm, geschmort oder gebraten. Rotes Fleisch, Federwild, Lamm in Blätterteig. 1-2 Stunden vorher dekantieren und mit einer Trinktemperatur von 16-18

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de

Grad servieren.

Bewertung

91 Punkte

Robert Parker

20. Januar 2022

92 Punkte

Wine Spectator

Dezember 2022

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0

Email support@schlumberger.de

53333 Meckenheim

Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Web www.Schlumberger.de