



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2013er Saint-Joseph Cru Sainte-Epine

Delas Frères Rhône

| | |
|---------------------------|-------------|
| Artikelnummer | 276054-2013 |
| Kartoninhalt (Fl.) | 3 |
| 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. |
| Klassifikation | Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete. |
| Jahrgang | 2013 |
| 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. |
| 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 | "Tiefe rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Bouquet ist komplex, sehr ansprechend und vielschichtig mit Aromen von schwarzen Früchten, Waldbeeren und Gewürzen, Anklänge von Süßholz und Kakao mit angenehmen mineralischen und leicht holzigen Noten. Der Wein ist konzentriert, reintonig, sehr komplex und intensiv im Geschmack, mit einem langen Finale." |
| Empfehlung | Bei 16-18 Grad Celsius servieren, 1-2 Stunden vorher öffnen, gerne dekantieren. Passt sehr gut zu Fleischgerichten, Wild, mariniertem Fleisch und würzigem Wildragout oder zum kräftigen, reifen Hartkäse. Optimale Trinkreife jetzt bis 2023. |
| Bewertung | 93 Punkte Robert Parker 93 Punkte James Suckling 93 Punkte Antonio Galloni |

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