



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2016er Condrieu La Galopine

Delas Frères Rhône

Artikelnummer	276024-2016
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13,5 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	10-12°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Rhône Das Rhônetal ist das drittgrößte Anbaugebiet Frankreichs. Gelegen zwischen Vienne im Norden und Nimes im Süden bietet die Region eine enorme Vielfalt an Weinen.
Region	Condrieu Die Appellation Condrieu, 102 ha, ist eine Weißwein-Enklave an der nördlichen Rhone 11 km südlich von Vienne am rechten Flussufer. Der Name leitet sich aus äCoin du rieuð (Bachwinkel) ab.
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2016
Rebsorte	Viognier Viognier ist die klassische und autochthone Rebsorte für Weißweine im Rhônetal. Sie bringt alkoholstarke Weine mit kräftigen Geschmack und Farbe und schmeichelt zugleich mit delikaten Blüten-, Pfirsich und Aprikosenaromen. Viognier erfreut sich mittlerweile wachsender Beliebtheit. Neben ihrer Heimat Frankreich wird sie auch in Kalifornien, Australien, New Zealand und in Südafrika immer mehr angebaut.
Bodenart	Kalkhaltige Felsböden mit Schiefer und Glimmer in den oberen Schichten bilden die Grundlage für finessenreiche, vielschichtige Viognierweine.
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 Rhône zählt.
Beschreibung	Strahlende hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen im Glas. Das Bouquet ist komplex, es duftet nach Veilchenblüten, getrocknete Aprikosen, Pfirsich, Akazienhonig mit zarten Anklängen von getrockneten Kräutern. Am Gaumen beeindruckt er mit klarer, kräftiger Struktur, komplexem aromatischem Eindruck. Die Säure ist cremig, aber präsent. Der Nachhall ist sehr lang und spiegelt die floralen Aromen, feiner Würze und zarte Mineralik wider.
Empfehlung	Gut gekühlt bei 9-11 Grad Celsius servieren. Der Wein passt zu Spargel, dampfgegartem Fisch mit Buttersoße, gebratenem Hähnchen mit Zitronen Hollandaise oder zu mittelkräftigem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2022 zu genießen.

Stand 23.10.21. 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

Stand 23.10.21. 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