



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2016er Hermitage Domaine des Tourettes

Delas Frères Rhône

Artikelnummer	276046-2016
Kartoninhalt (Fl.)	3
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Rhône Das Rhôneetal ist das drittgrößte Anbaugebiet Frankreichs. Gelegen zwischen Vienne im Norden und Nîmes im Süden bietet die Region eine enorme Vielfalt an Weinen.		
Region	Hermitage Die Appellation Hermitage umfasst 131 ha und besteht aus dem berühmten, nach Süden ausgerichteten Hermitage-Hügel, nordöstlich von Tain-L'Hermitage.		
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.		
Jahrgang	2016		
Rebsorte	Syrah Die weit verbreitete Rebsorte Syrah, auch als Shiraz bekannt, ergibt tanninreiche, kräftige Weine. Ihren Ursprung hat sie an der Rhône, 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 Rhône zählt.		
Beschreibung	Einer der großen Rotweine von Delas ist ohne Zweifel der Hermitage von der Domaine des Tourettes und in jedem Jahrgang einer der besten Rotweine der nördlichen Rhône. Der 2016er Hermitage Domaine des Tourettes ist ein beeindruckender Wein, mit intensiven Noten von geröstetem Gewürz, Leder, Pfeffer und süßen schwarzen und blauen Früchten. Der Wein reifte 16 Monate in 60% neuen französischen Barriques, ein kraftvoller, konzentrierter und vollmundiger Wein, mit viel Tannin, aber ausreichend viel Frucht um die Tannine abzufedern. Ein wunderbar komplexer, intensiver, kräftiger Wein mit außergewöhnlichem Potenzial.		
Empfehlung	Bei 16-18 Grad servieren, 1-2 Stunden vorher öffnen, gerne dekantieren. Passt sehr gut zu feinen Fleischgerichten, Roastbeef gegrillt mit Süßkartoffeln und kräftiger Jus, würzige Wildragouts oder zum kräftigen, reifen Hartkäse. Optimale Trinkreife 2018 bis 2028.		
Bewertung	91 Punkte 93 Punkte	Robert Parker Wine Spectator	Wine Advocate (Magazine) Oktober 2018

Stand 05.01.21. 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