



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2014er Hermitage Cru Les Bessards

Delas Frères Rhône

| | |
|---------------------------|-------------|
| Artikelnummer | 276048-2014 |
| Kartoninhalt (Fl.) | 3 |
| Alkohol | 14,5 % vol. |
| Farbe | rot |
| Temperatur | 16-18°C |
| Enthält: | Sulfite |

| | |
|-----------------------|---|
| Anbaugebiet | Rhône Das Rhônetal ist das drittgrößte Anbaugebiet Frankreichs. Gelegen zwischen Vienne im Norden und Nimes 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 | 2014 |
| 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. |
| 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 | Tiefe rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das rassige Bouquet verströmt sanfte Aromen von schwarzen Früchten und Veilchen. Der Wein bietet am Gaumen einen äußerst konzentrierten Fruchteindruck. Er beeindruckt durch seine besonders dichte und reich ausgebaute Tanninstruktur sowie seine vollkommene Ausgewogenheit. |
| 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 2017 bis 2027. |

Stand 24.10.20. 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