



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2016er Hermitage Cru Les Bessards

**Delas Frères
Rhône**

Artikelnummer	276048-2016
Kartoninhalt (Fl.)	3
Alkohol	14 % 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	2016
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	Dichte rubinrote Farbe mit bläulichen Reflexen, leuchtend im Glas. Das Bouquet ist herrlich, aromatisch, reich an intensiven fruchtigen Nuancen. Noten von dunklen Waldbeeren und vollreifen roten Früchten prägen den Duftstrauch des rassigen französischen Rotweins. Feine Würze und ausgeprägte Röstaromatik rundet die Frucht des Hermitage Cru Les Bessards ab. Am Gaumen brilliert der Tropfen mit dichter, ausdrucksvoller Struktur und vollmundigem Körper umfängen von feinem Tannin. Der Wein ist saftig, kräftig, elegant und finessenreich zugleich. Ein gelungener, großer Hermitage 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 2029.
Bewertung	93 Punkte Robert Parker Wine Advocate (Magazine) Oktober 2018 95 Punkte Wine Spectator 31.Mai 2019 96 Punkte James Suckling 29.August 2018

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

