



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2015er Saint-Joseph Cru Sainte-Epine

### Delas Frères Rhône

Artikelnummer	276054-2015
Kartoninhalt (Fl.)	3
Alkohol	14,5 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Klassifikation</b>	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Rebsorte</b>	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.
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Rubinrote Farbe, dicht mit violetten Reflexen, leuchtend im Glas. Das Bouquet ist konzentriert, intensiv und sehr ansprechend, es duftet nach reifen Waldbeeren, eingekochten Brombeeren mit stark ausgeprägten Aromen von Gewürzen, Nelken, Zimt und schwarzer Pfeffer dominieren, feine Nuancen von Eichenholz, Tabak, Lakritz und Grafit runden den ersten Eindruck ab. Am Gaumen präsentiert er sich mit viel Kraft, vollreifer Frucht, offenbart der Saint-Joseph Cru "Sainte-Epine" konzentrierten Körper reich an vollreifer Frucht mit reifen Tanninen umhüllt. Frisch im Geschmack mit perfekt ausbalancierter Säure, viel Extrakt und lang anhaltendem Finale.
<b>Empfehlung</b>	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.
<b>Bewertung</b>	94 Punkte      Robert Parker      Wine Advocate Dezember 2017 Webseite

Stand 20.03.21. 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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)