



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Cornas Chante-Perdrix

Delas Frères Rhône

Artikelnummer	276056-2017
Kartoninhalt (Fl.)	3
Ausbau	14 Monate in großen Eichenfässern
Alkohol	13,5 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	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	Cornas Die Appellation Cornas (108 Hektar) erstreckt sich gegenüber Valence ausschließlich auf die Gemeinde Cornas. Eine der kleinsten Appellationen der Rhône, in welcher ausschliesslich Rotwein produziert wird. Das Klima ist kontinental, wie an der ganzen nördlichen Rhône. Im Gegensatz zu den anderen AOCs ist sie jedoch auch von den kühlen Mistral Winden geprägt. Im Gegensatz zu den anderen nördlichen Appellationen, ist es hier die Zugabe von weißen Rebsorten nicht erlaubt.
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2017
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	Dunkles Purpur mit violetten Reflexen, leuchtend im Glas. Das Bouquet ist intensiv mit Duft von Cassis, schwarzen Beerenfrüchten, getrockneten Pflaumen, Speck, Anklänge von Lakritz und Zedernholz. Am Gaumen saftige Fruchtfülle, enorme Dichte und Tiefe, wohlstrukturiertes Tannin, noch präsent Holz; großes Finale; elegant und kraftvoll. Der Nachhall ist sehr intensiv und lang. Es ist ein wunderbarer, kräftiger Wein mit großem Potenzial.
Empfehlung	Dekantiert bei etwa 18 Grad Celsius servieren, passt gut zu kräftiger Lammkeule, geschmortem Wildfleisch, Rinderrücken in Kräuterkruste und reifem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2023 zu trinken.

Stand 06.11.21. 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