



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2014er Côte-Rotie Seigneur de Maugiron

### Delas Frères Rhône

<b>Artikelnummer</b>	276058-2014
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	3
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	16-18°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Region</b>	Côte-Rôtie Die Anbauzone "Côte Rôtie" liegt an den steilen Uferhängen der Rhône, im nördlichsten Teil des Tales. Das Anbaugebiet besteht aus zwei Zonen, die eine mit hellerem kalkhaltigerem Boden und die andere mit dunklerem braunen Boden. Die Côte Rôtie gehört zu den feinsten und kraftvollsten Weinen der Rhône.
<b>Klassifikation</b>	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2014
<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>	Dunkle, purpurrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Bouquet ist intensiv, geprägt mit schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeeren und Lakritze, sowie mit feinen Holznoten unterstrichen. Der Wein hat eine gute, feste Tanninstruktur und ist wunderbar ausgewogen. Im Geschmack ist er seidig und konzentriert mit großer Finesse.
<b>Empfehlung</b>	Trinktemperatur 16-18 Grad Celsius, 1- 2 Stunden vorher öffnen, gerne dekantieren. Passt sehr gut zu dunklem Fleisch, Rinderfilet, Wildgeflügel, Trüffeln und würzigem Wildragout oder zum kräftigen, reifen Hartkäse. Optimale Trinkreife jetzt bis 2026.
<b>Bewertung</b>	91 Punkte      Robert Parker Silbermedaille      Decanter World Wine Awards      2017

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