



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2020er Côte-Rotie Seigneur de Maugiron

### Delas Frères Rhône

<b>Artikelnummer</b>	276058-2020
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	3
<b>Ausbau</b>	16 Monate in französischer Eiche
<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>	2020
<b>Rebsorte</b>	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.
<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 Rhone zählt.
<b>Beschreibung</b>	Die Farbe ist tief karminrot. Die kraftvolle und doch subtile Nase des Cote-Rotie "Seigneur de Maugiron" zeigt Aromen von schwarzer und roter Johannisbeere, Lakritze und Rauch, unterlegt mit leichten holzigen Noten. Der Gaumen zeigt eine dichte Tanninstruktur. Der Wein ist gut ausbalanciert mit einer seidigen Textur. Er verbindet feine Konzentration mit großer Delikatesse
<b>Empfehlung</b>	Feine Fleischsorten, Roastbeef, Wasserspiele, Trauben, pikante Schmorgerichte. Die Flasche sollte 1 bis 3 Stunden vor dem Servieren aufgemacht und dekantiert werden, wenn der Wein mehr als 5 Jahre gelegen hat.
<b>Bewertung</b>	94 Punkte      Wine Spectator      Dezember 2022

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