



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2013er Côte-Rotie Cru La Landonne

**Delas Frères
Rhône**

Artikelnummer	276059-2013
Kartoninhalt (Fl.)	3
Alkohol	13,5 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Rhône</p> <p>Das Rhônetal ist das drittgrößte Anbaugebiet Frankreichs. Gelegen zwischen Vienne im Norden und Nîmes im Süden bietet die Region eine enorme Vielfalt an Weinen.</p>
Region	<p>Côte-Rôtie</p> <p>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.</p>
Klassifikation	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	2013
Rebsorte	<p>Syrah</p> <p>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.</p>
Erzeuger	<p>Delas Frères</p> <p>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.</p>
Beschreibung	<p>Tiefe, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das komplexe und tiefe Bouquet entwickelt Aromen mit intensiver Frucht, die von Duftnoten nach Lakritze und Röstaromen unterstrichen wird. Dieser fleischige und volle Wein mit seiner dichten und geschmeidigen Tanninstruktur zeigt sich am Gaumen weit und vollmundig. Sein sehr langanhaltender Abgang lässt ein großes Lagerpotential erkennen.</p>
Empfehlung	<p>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 2027.</p>
Zutatenliste	Wine Spectator 93 von 100 Punkten für Jahrgang 2013

Stand 15.04.23. 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