



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2016er Côte-Rotie Cru La Landonne

Delas Frères Rhône

Artikelnummer	276059-2016
Kartoninhalt (Fl.)	3
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°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	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.
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2016
Rebsorte	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.
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 Rhone zählt.
Beschreibung	Tiefes, dunkles, Rubinrot mit violetten Reflexen, leuchtend im Glas. Das Bouquet ist herrlich aromatisch und fruchtig. Mit Noten von dunklen Waldbeeren, Cassis, eingekochten Brombeeren, getrockneten Pflaumen, Speck und deutliche Süßholz-Noten prägen den rassigen, französischen Rotwein. Am Gaumen präsentiert sich dieser Wein mit voller Wucht, gekonnt integriertem Tannin, dichter, ausdrucksvoller Struktur, ist wunderbar saftig und lebhaft. Sein Nachhall betört mit angenehmer Aromatik und enorme Länge.
Empfehlung	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 2030.
Bewertung	95 Punkte Robert Parker Wine Advocate (Magazine) Oktober 2018 96 Punkte Wine Spectator

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