



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Côte-Rotie Cru La Landonne

Delas Frères Rhône

Artikelnummer	276059-2018
Kartoninhalt (Fl.)	3
Ausbau	16 Monate in französischer Eiche
Alkohol	14,5 % 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	2018
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	Die tiefe Farbe des Weines wird durch pflaumige Nuancen unterstrichen. Eine komplexe Nase zeigt tiefe, fruchtige Aromen mit einem Hauch von Lakritze und Kaffee. Ausgestattet mit einer dichten und seidigen Tannin Struktur ist dies ein voller, fleischiger Wein, der einen grossen und reichhaltigen Gaumen bietet. Sein anhaltender Abgang zeugt von einem erheblichen Alterungspotenzial.
Empfehlung	Feine Fleischsorten, gebratenes Rindfleisch, pikante Schmorgerichte. Die Flasche sollte 1 bis 3 Stunden vor dem Trinken aufgemacht werden. Dieser Wein braucht mindestens 3 Jahre Lagerung, bevor er seine Vielschichtigkeit entfalten kann. In diesem Fall wird es dringend empfohlen, ihn vor dem Servieren zu dekantieren.
Bewertung	93 Punkte Robert Parker 94 Punkte Wine Spectator 95 Punkte James Suckling

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

