



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2018er Condrieu Cru Clos Boucher

### Delas Frères Rhône

<b>Artikelnummer</b>	276060-2018
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	3
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	10-12°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>Klassifikation</b>	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Rebsorte</b>	Viognier Viognier ist die klassische und autochthone Rebsorte für Weißweine im Rhônetal. Sie bringt alkoholstarke Weine mit kräftigen Geschmack und Farbe und schmeichelt zugleich mit delikaten Blüten-, Pfirsich und Aprikosenaromen. Viognier erfreut sich mittlerweile wachsender Beliebtheit. Neben ihrer Heimat Frankreich wird sie auch in Kalifornien, Australien, New Zealand und in Südafrika immer mehr angebaut.
<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>	Einer der großen Weißweine von der Rhône, der Condrieu "Clos Boucher". Er präsentiert sich mit mittlerem Gelb und goldenen Reflexen. In der Nase ein ausdrucksvolles, tiefes Bouquet von Aprikosen, Marillen, weißen Pfirsichen und Nüssen; am Gaumen voller Körper, Tiefe, mineralische Frische, voller Eleganz und Spannung, bemerkenswerte Länge. Ein großer, einmal mehr herausragender Weißwein von der Rhône!
<b>Empfehlung</b>	Leicht gekühlt bei 10-13 Grad Celsius servieren. Der Wein passt hervorragend zu edlen Meeresfrüchten, gebratenem Fisch, cremigem Risotto oder zu mittelkräftigem Käse. Optimale Trinkreife ist 2020 bis 2025.

Stand 05.03.21. 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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)