



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2016er Crozes-Hermitage Domaine des Grands Chemins

Delas Frères Rhône

Artikelnummer	276443-2016
Kartoninhalt (Fl.)	1
Alkohol	13,5 % 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	Crozes-Hermitage Die Appellation Crozes-Hermitage ist das größte Weinbaugebiet im nördlichen Teil des französischen Rhônetales. Das Gebiet der Appellation umfasst elf Gemeinden des Départements Drôme in der Umgebung des berühmten Weinberges Hermitage am linken Ufer der Rhône. Im Jahr 2005 wurden auf 1.443 ha Anbaufläche 62.871 hl Wein erzeugt, wovon rund 92 % auf Rotwein entfielen.
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.
Bodenart	Schwemmlandböden und Kiesterrassen.
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	Dunkles Rubinrot mit leicht violetterm Schimmer. Würzig-süßliche Frucht von schwarzen Beeren, etwas Pfeffer und Veilchen, mit einem feinen Hauch Bitterschokolade und Gewürznelke; Kräftige, vollmundige Stilistik mit ausgereift eingebundenem Tannin. Sehr facettenreich und tief, ausgewogen, anhaltend im Abgang.
Empfehlung	Trinktemperatur 16-18 Grad, 1 - 2 Stunden vorher öffnen, gerne dekantieren. Passt sehr gut zu gebratenen oder geschmorten Gerichten von dunklem Fleisch, Wildgeflügel und reifem Hartkäse. Optimale Trinkreife ist jetzt bis 2025.

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