



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er Hermitage AC Cru Les Bessards

Delas Frères Rhône

Artikelnummer	276448-2020
Kartoninhalt (Fl.)	1
Ausbau	16 Monate in französischer Eiche
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	2020
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	Ein brillanter Wein, mit tiefrotem Farbton und viel Tiefe. Die Nase zeigt große Klasse, mit weichen Aromen von Brombeeren und Veilchen. Der Hermitage Les Bessards zeigt viel Konzentration in seiner Frucht. Dieser Wein hat eine besonders dichte und reiche Tanninstruktur und ist extrem gut im Gleichgewicht
Empfehlung	Rotes Fleisch, blutig oder medium gegart - Wild, mariniertes Fleisch und pikante Schmorgerichte. Die Flasche sollte 1 bis 3 Stunden vor dem Trinken angebrochen werden. Dieser Wein braucht mindestens 3 Jahre Lagerzeit bevor er seine Vielschichtigkeit entfalten kann. Nach dieser Zeit sollte er vor dem Servieren dekantiert werden.
Bewertung	95 Punkte Wine Spectator Dezember 2022

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