



Die Abbildung zeigt die 0,75 l-Flasche.

Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er Côte-Rotie Seigneur de Maugiron

Delas Frères Rhône

Artikelnummer	276458-2020
Kartoninhalt (Fl.)	1
Ausbau	16 Monate in französischer Eiche
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	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	Die Farbe ist tief karminrot. Die kraftvolle und doch subtile Nase des Cote-Rotie Seigneur de Maugiron zeigt Aromen von schwarzer und roter Johannisbeere, Lakritze und Rauch, unterlegt mit leichten holzigen Noten. Der Gaumen zeigt eine dichte Tanninstruktur. Der Wein ist gut ausbalanciert mit einer seidigen Textur. Er verbindet feine Konzentration mit großer Delikatesse.
Empfehlung	Feine Fleischsorten, Roastbeef, Wasserspiele, Trauben, pikante Schmorgerichte. Die Flasche sollte 1 bis 3 Stunden vor dem Servieren aufgemacht und dekantiert werden, wenn der Wein mehr als 5 Jahre gelegen hat.
Bewertung	94 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