



D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Napa-Glamour und französischer Charme

Beschreibung:

Ein monumentaler Grenache aus Südfrankreich, der seine reichhaltige Frucht mit erdig-würzigen Noten von Garrigue, Stein und Schiefer perfekt mit einer geschmeidigen Textur und bestens integrierten Tanninen verbindet.

Aromenprofil:

(st) Leuchtendes Purpurrot mit rubinem Schimmer. Kirschenmarmelade und Speckpflaumen in der verschwenderischen Nase, auch Pralinen, Brombeerkonfekt und schwarzer Holunder. Desserthafte Fruchtsüße und Kaffeeschokolade im druckvollen Gaumen, einzigartige Grenache-Wärme und perfekt ausgereifte Tannine, von allem viel und dennoch äusserst edel wirkend, Pflaumenkompott und reife Kirschen in unzähligen Facetten, kalifornische Fülle bis ins minutenlang nachklingende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Department 66
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2041
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Carignan
Artikelnummer:	0554322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2041
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.