



Falling Blue

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Südfranzösische Weinkunst

Beschreibung:

Falling Blue ist Dave Phinneys Liebeserklärung an das einzigartige Terroir in Maury. Die Trauben wurden von Hand gelesen und reiften über viele 15 Monate zu einem verschwenderischen, fruchtintensiven Wein heran, der den Gaumen mit seiner Wärme und seinem Schmelz umgarnt. Er vereint alles, was Phinneys beliebten Napa-Stil ausmacht, und zeigt sich dabei saftig, weich und zugänglich. Seine mediterrane Seele macht ihn auch zu einem beliebten Begleiter der südfranzösischen Küche.

Aromenprofil:

(st) Undurchlässiges Purpurgranat. Backpflaumen und Schokokirschen in der betörenden Nase, auch Brombeergelee, Weinbeeren und feine Lebkuchensüße. Großartiger Gaumendruck und viele schwarze, süße Fruchtaromen. Perfekte Balance zwischen runden Tanninen, geleeartigem Extrakt und unverkennbarer Grenache-Wärme, enorme Reserven, gleichzeitig viel Trinkgenuss bietend; Amarenakirschen und edles Schoko-Toasting bis ins lange 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:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	80% Grenache, 20% Syrah
Artikelnummer:	1212322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Falling Blue

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Grenache, 20% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.