



## D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Napa-Glamour von Dave Phinney

### Beschreibung:

Mit seiner Fülle an alten Reben, vorzüglichem Terroir und dem von den Bergen beeinflussten Klima ist das Gebiet um Maury ein wahres Winzerparadies. Doch die verträumte Gegend musste erst noch aus dem Dornröschenschlaf geweckt werden. Geschafft hat dies der Kalifornier Dave Phinney mit seinem monumentalen Grenache D66.

### Degustationsnotiz:

(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.

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Produzent:</b>	Department 66
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Grenache, 15% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0554320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **D66 Grenache**

Côtes Catalanes IGP  
Department 66

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Grenache, 15% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.