



Pharaon

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Dave Phinney im Quadrat, jede Flasche ein Unikat

Beschreibung:

Pharaon ist der rare Top-Wein aus Dave Phinney's Weingut Department 66 im südfranzösischen Maury. Dieser monumentale Rotwein ist eine perfekte Kombination zwischen der fruchtigen Fülle der Weine von Dave Phinney sowie typisch südfranzösischer Mineralik und Würze. Das Logo wurde für jede einzelne Flasche mit Gestein aus der Pharaon-Parzelle individuell angefertigt.

Aromenprofil:

(st) Tiefdunkles, intensives Purpurrot. Reichhaltiges Nasenbild mit viel schwarzen Beeren, Pflaumenmarmelade, Pralinen und verführerischen Röstnoten. Im Gaumen betörender Charakter, Kirschenlikör und Brombeergelee, nun auch Lebkuchen und Kaffee, runde Tannine und einzigartige Extraktsüße, die klare Handschrift von Dave Phinney, ein Blockbuster mit Finesse, minutenlang nachklingend.

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:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	55% Syrah, 45% Grenache
Artikelnummer:	1103719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pharaon

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	55% Syrah, 45% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.