



2017 D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Napa-Glamour von Dave Phinney

Beschreibung:

Mit einem spontanen Rebenkauf in der wildromantischen Gegend um Maury legte der Amerikaner Dave Phinney den Grundstein für sein Weingut Department 66. Inzwischen besitzt er dort Weinberge, bestockt mit Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre und Grenache Gris, die durchschnittlich 60 Jahre und teilweise sogar bis 100 Jahre alt sind. D66 ist ein monumentaler Grenache, der reichhaltige Frucht mit erdigwürzigen Noten von Garrigue, Stein und Schiefer perfekt mit einer geschmeidigen Textur und bestens integrierten Tanninen verbindet.

Degustationsnotiz:

Fast schwarz wie Tinte, bereits im Duft verführerisch und verschwenderisch mit viel Frucht schwarzer Beeren, besonders Schwarzkirschen, Brombeeren und Cassis – ergänzt mit schöner, ätherischer Kräuterwürze. Im Mund zeigt er satte Konzentration, Massen an Brombeerfrucht, schwarze Johannisbeeren und Veilchen. Reichhaltige, opulente und attraktive Textur, mundfüllend und unglaublich dicht. Ultralanges Finale mit samtig-weicher Säure und feinsten Tanninen.

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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Department 66
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	80% Grenache Noir, 20% Syrah
Artikelnummer:	0554317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	80% Grenache Noir, 20% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.