



## 2017 Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Napa Valley meets Roussillon

### **Beschreibung:**

Der moderne Kultwein Others Grenache verbindet die Kompetenz von Dave Phinney mit dem einmaligen Terroir im südfranzösischen Departement 66. Das Resultat ist ein wahrer Grand Vin auf Basis von Grenache, der es mit jedem Konkurrenten seiner Klasse aufnehmen kann. Er spiegelt diesen einzigartigen Untergrund wider, der die Wärme gut speichert, aber einen Mangel an organischen Nährstoffen aufweist.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Schokolade und karamellierte Mandeln in der desserthaften Nase, auch reife Kirschen, Backpflaumen und feine Kaffee-Noten. Saftiger Auftakt mit angenehmem Wechselspiel zwischen beeriger Fruchtsüsse, stützenden Tanninen und druckvollem Extrakt, enorme Reserven und grossartiger Trinkgenuss zugleich, schwarze Kirschen, Korinthenschokolade und Lebkuchen im saftigen Finale.

### **Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

### **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:**

18 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

15.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2030

### **Rebsorte(n):**

60% Grenache, 24% Syrah, 13% Carignan, 3% Lledoner (Grenache)

### **Artikelnummer:**

0866817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Others Grenache**

Côtes Catalanes IGP  
Department 66

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 60% Grenache, 24% Syrah, 13% Carignan, 3% Lledoner (Grenache)  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 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.