



## 2014 Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Dept.66

Dave Phinneys neuster Coup

### **Beschreibung:**

Dave Swift Phinney hat nach seiner Ausbildung 1998 den Entschluss gefasst, Weine zu kreieren. Seine Winery nannte er nach seinem Vater Orin und dem Mädchennamen seiner Mutter, Swift. Die ersten Weine entstanden aus der für die Region typischen vollmundigen Traubensorte Zinfandel. Mittlerweile verfügt Dave Phinney über Weinberge in Frankreich, Spanien, Italien und Argentinien. Sein neuster Coup ist ein Grand Vin aus Südfrankreich, den er vorwiegend aus Grenache vinifiziert. Wie bei all seinen Weinflaschen ist die Etikette eine künstlerisch anmutende Augenweide.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefpunktes Purpurrot, eindringliches Duftspektrum mit viel Süße, schwarzen Beeren wie Brombeeren, Schwarzkirschen und der typischen, ätherischen Mentholwürze. Am Gaumen vielschichtig, umwerfend dicht und extrasüß, extrem dicht und nachhaltig, mit druckvoller, saftiger Frucht dunkler Beeren. Minutenlang, den Mund ausfüllender Abgang. Beeindruckender Wein von Dave Phinnie.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Department 66
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Herstellung:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Traubensorte(n):</b>	60% Grenache, 28% Carignan, 10% Syrah, 2% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0866814

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Others Grenache**

Côtes Catalanes IGP  
Dept.66

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20  
**Traubensorte(en):** 60% Grenache, 28% Carignan, 10% Syrah, 2%  
Mourvèdre  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2022  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 18 Monate in 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.