

DRINKS.

Delas Frères Domaines des Tourettes rouge Hermitage AOC 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40905718
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Auvergne-Rhône-Alpes
Abfüller	Delas Frères, 40 Rue Jules Nadi, 26600 Tain-l'Hermitage, France
Marke	Delas Frères
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein dunkles Rot. In der Nase ein kräftiges und komplexes Bouquet mit Noten von schwarzen Früchten, Gewürzen und Leder. Am Gaumen samtig mit einer tanninreichen Struktur.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Syrah
Ehrungen	94 Punkte - Parker 94 Punkte - Wine Spectator 93 Punkte - Vinous
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Gemüse, Grill, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Die Geschichte des Weinguts Delas Frères hat ihre Anfänge im Jahre 1835, Charles Audibert und Philippe Delas trafen gemeinsam die Entscheidung in Tournon-sur-Rhône ein Weingut zu erwerben. Sie gaben dem Anwesen den Namen Audibert und Delas. Im Jahre 1924 übernahmen Henri und Florentin Delas das Unternehmen, sie nannten es in Delas Frères um. Bis zum Jahre 1977 blieb die Winzerei in Familienbesitz, danach wurde sie von dem Champagnerhaus Deutz übernommen, welches heute zur Louis Roederer Gruppe gehört. Delas Frères hat in den letzten 15 Jahren sehr gut in die Weinberge und Kellerei investiert. Und der Önologe Jacques Grange hat die Charakter der Weine weiter verbessert, diese Kombination hat das Unternehmen in die Spitze der Rhône Produzenten geführt. Die Winzerei verfügt über 32 Hektar eigene Weinberge. Der Hermitage Rouge wird aus 100% Syrah Trauben gekeltert, diese werden in drei verschiedenen Terroirs geerntet. Die Böden sind eine Kombination aus Granit, alluvialen quaternären Delta-Ablagerungen und pliozänem Mergel. Die Hänge sind Richtung Süden ausgerichtet und die Reben erhalten so ausreichend Sonnenlicht und Wärme. Zusätzlich sind diese Lagen gegen Nordwinde geschützt. Die Trauben werden von Hand gelesen, danach bleiben die Trauben für 2 Tage in Kontakt mit den Schalen. Die Gärung erfolgt in offenen Betontanks, für 10 Tage wird täglich umgepumpt, nach weiteren 10 Tagen wird der Ausbau in Eichenfässern begonnen.