

# DRINKS.

## Delas Frères Domaine des Grands Chemins rouge Crozes Hermitage AOC 2016 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	409059
Alkoholgehalt	13.5%
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	Tiefe Granatfarbe mit rötlich-violetten Reflexen. In der Nase Aromen schwarzer Früchte (Schwarzkirsche, Brombeere und schwarze Johannisbeere) mit Räucher- und Lakritz-Duftnoten. Am Gaumen frisch, tanninhaltig, dicht, fleischig. Die Aromen aus der Nase bestätigen sich auch im Geschmack. Langes Finish.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Syrah
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Gemüse, Grill, 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 Crozes Hermitage Rouge wird aus 100% Syrah Trauben gekeltert, diese stammen aus dem grössten Terroir des Unternehmens Delas Frères. Die Böden im nördlichen Teil des Terroirs bestehen aus Granithängen. Im Süden sind die Böden alluvial und haben eine Vorgeschichte als Fluss- und Gletscherbetten. Die Hänge sind Richtung Süden ausgerichtet und die Reben erhalten so ausreichend Sonnenlicht und Wärme. Die Trauben werden von Hand gelesen, danach bleiben die Trauben für 2 Tage in Kontakt mit den Schalen. Die Gärung erfolgt in offenen Betontanks mit täglichem Umwälzen für etwa 10 bis 20 Tage. Der Ausbau findet über 14 Monate in Tanks und im Barrique statt.