

# DRINKS.

## Delas Frères Saint Esprit rouge Côtes du Rhône AOC 2018 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	40906318
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	Intensives und dunkles Pflaumenrot im Glas. In der Nase Aromen von Beeren, Veilchen und Lakritz. Am Gaumen ein gut ausbalanciertes Süsse-Säure Verhältnis, volles Aroma und zarte Tannine.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Syrah, Grenache
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, Mediterrane Küche, 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 Saint Esprit rouge Côtes du Rhône wird aus Syrah Trauben gekeltert und mit der Sorte Grenache verfeinert. Das Klima des Weinbergs hat typische Mittelmeer Einflüsse kombiniert mit dem Mistral Wind, welcher durch den Unterschied im atmosphärischen Druck der südlichen und nördlichen Rhône entsteht. Ebenfalls typisch für diese Region sind saisonal starke Niederschläge, heisse Temperaturen und viel Sonnenschein. Nach der Handernte werden die Trauben von der Schale befreit und anschliessend im geschlossenen Behälter mazeriert und fermentiert. Es herrschen kontrollierte Temperaturen zwischen 28°C und 30°C und es findet ein tägliches Umpumpen statt. Der Ausbau findet über 8 Monate in Edelstahl tanks statt, so werden die Fruchtaromen bewahrt.