



## Delas Frères

2018 Domaine des Grands Chemins  
Crozes-Hermitage AOC  
75cl (6er-Holzkrate)








CHF 32.65

### Degustationsnotiz

Das Weingut wurde 1835 von Delas & Audibert gegründet und blieb bis 1977 ein Familienunternehmen. Es wurde zunächst vom Champagnerhaus Deutz gekauft, das seinerseits 1993 von Champagne Louis Roederer übernommen wurde. In den letzten zehn Jahren wurden hohe Investitionen in Weinberge und Keller vorgenommen. Der ambitionierte Oenologe Jacques Grange, inspiriert von seiner Heimat Burgund, setzt sein immenses Fachwissen engagiert um und überrascht die internationale Weinwelt mit exzellenten Qualitäten, so dass Delas inzwischen zum Kreis der renommiertesten vier Erzeuger an der Rhône zählt.

### Genussempfehlung

Tiefe Granatfarbe mit rötlich-violetten Reflexen. In der Nase verbinden sich Aromen eingelegter schwarzer Früchte (Schwarzkirsche, Brombeere und schwarze Johannisbeere) mit Räucher- und Lakritz-Duftnoten, die für den Bereich des «Chassis» typisch sind. Bei der Retro-Olfaktion sind vor einem mineralischen Duft auch Nuancen von Eukalyptus und Menthol wahrnehmbar. Am Gaumen verbindet sich das «Ernstere» mit «Hochgenuss»: der erste geschmackliche Eindruck bietet Frische und Lebhaftigkeit. Der Wein ist tanninhaltig, aber auch dicht, fleischig, fast seidig. Das ist wahre Ausgewogenheit. Alle zunächst geruchlich wahrgenommenen Aromen lassen sich erschmecken und bilden eine schöne reiche Komplexität, die dem Herkunftsterroir der «Domaine des Grands Chemins» entspricht. Seine Struktur und die aromatische Länge verleihen ihm echtes Lagerpotential.

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Côtes du Rhône
-  **Alkoholgehalt:** 14% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** 100% Syrah
-  **Vino Vario:** 92/100