



## Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Erfolgsverwöhnter Wein vom Fusse der Pyrenäen

### Beschreibung:

Der Cabanon stammt aus dem neuen, topmodernen Weingut von Bordeaux-Koryphäe Jean-Luc Thunevin und dem in der Region aufgewachsenen Winzer Jean-Roger Calvet. Für diesen Wein haben die beiden die besten Parzellen ihrer steinigen, mineralreichen Weinberge mit rund 40 Jahre alten Reben ausgewählt. Die Trauben wurden von Hand gelesen und in einen mediterranen, von der Sonne des Südens geprägten, vollen, samtigen Rotwein verwandelt – ein formidabler Wein mit Klasse!

### Degustationsnotiz:

(st) Dunkle Farbe mit undurchlässiger Mitte. Betörendes Fruchtbouquet mit Pflaumenkompott, Brombeermarmelade und feinem Kaffeetoasting. Crèmeig-weicher Gaumenfluss mit wiederum viel Primärfrucht und einzigartiger Roussillon-Wärme, angenehmes Wechselspiel zwischen Fülle, Persönlichkeit und feiner Extraksüsse, nun auch Zimtkirschen und Nussschokolade, saftig bis ins dunkelbeerige Finale.

### Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

#### Herkunftsland:

Frankreich

#### Produzent:

Thunevin-Calvet

#### Ausbau:

18 Monate im Zementtank

#### Weinbau:

Traditionell

#### Alkoholgehalt:

14.5%

#### Trinkreife:

Jetzt bis 2031

#### Rebsorte(n):

65% Grenache Noir, 25% Carignan, 15% Syrah

#### Artikelnummer:

0836622

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC  
Thunevin-Calvet

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Grenache Noir, 25% Carignan, 15% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Zementtank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.