



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. Crémig-weicher Gaumenfluss mit wiederum viel Primärfrucht und einzigartiger Roussillon-Wärme, angenehmes Wechselspiel zwischen Fülle, Persönlichkeit und feiner Extraktsüsse, nun auch Zimtkirschen und Nusschokolade, 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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

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