

Maury AOC

Vin doux naturel, Thunevin-Calvet

Süsse Verführung aus dem Herzen des Roussillon

Beschreibung:
Dieser rote Vin doux naturel von Domaine Calvet-Thunevin stammt aus Maury, einer der traditionsreichsten Süsswein-Appellationen Frankreichs. Die Region liegt im heissen, windgeprägten Norden des Roussillon, wo schwarze Schieferböden die Wärme des Tages speichern und nachts langsam wieder abgeben – ein Terroir, das seit Jahrhunderten konzentrierte, tiefdunkle Grenache-Weine hervorbringt. Mittels der traditionellen Mutage wird die Gärung frühzeitig gestoppt, sodass der natürliche Traubenzucker erhalten bleibt. Dieses Verfahren verleiht dem Wein Körper, Tiefe und eine charakteristische Süsse, die sich während der langen Reifezeit weiter verdichtet und ein berauschend vielschichtiges Aromenspiel hervorbringt.
Aromenprofil:

Passt zu:
Während trockene Sherrys wie Fino, Manzanilla oder Amontillado ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Jamon oder Manchego-Käse passen, schmecken süsse Sherrys aus Pedro Ximenez-Trauben himmlisch mit Vanilleglace, Cremè Brûlée oder Cremè Caramel. Ob Tawny, LBV oder Vintage – Portweine harmonieren besonders gut mit Schokoladendesserts oder mit Blauschimmelkäsen wie Stilton und Roquefort.
Temperatur:
Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Thunevin-Calvet
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.5%
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Artikelnummer:	1410896

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Maury AOC

Vin doux naturel
Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	16.5%
Servier:	Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch