



Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Kraftpaket mit der Wärme des Südens

Beschreibung:

Jean-Luc Thunevin war DJ und Weinhändler, bevor er sich der Weinproduktion widmete. Er macht, was er will und erhielt von Robert Parker den Spitznamen «Bad Boy». Die Spitzencuvée Hugo, entstanden aus der erfolgreichen Zusammenarbeit mit dem Maury-Kenner Jean-Roger Calvet, ist nach Thunevins Sohn benannt. Die alten Rebstöcke auf granitreichen Böden sorgen für ein kräftiges Aroma.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Schwarzer Holunder und Lakritze in der komplexen Nase, auch geröstete Mandeln, süsser Tabak und reife Brombeeren. Beeindruckende Extraktsüsse im cremigen Gaumen, unverkennbare Roussillon-Wärme ausstrahlend, Zimtpflaumen, Schokokirschen und Korinthen, verführerisch und charaktervoll zugleich, von allem viel und perfekt balanciert, dezente Baumnuss-Mineralik und seidig-weiche Textur, minutenlang nachklingend.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine Thunevin-Calvet

Ausbau: 24 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 70% Grenache Noir, 30% Syrah

Artikelnummer: 0530418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.