



Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Kraftpaket mit der Wärme Roussillons

Beschreibung:

«Ein Wein, der mich umgehauen hat.. wie ein Top-Châteauneuf-du-Pape», urteilt Robert Parkers Wine Advocate. Dieser Wein bietet alles, was man sich von einer Spitzenselektion aus dem Roussillon erhoffen darf. Die Trauben stammen allesamt von Reben, die tief in purem Schiefer oder Granit wurzeln. Aufgrund der langjährigen Geschäftspartnerschaft mit Starwinzer Jean-Luc Thunevin (Château Valandraud), der an dieser Domäne massgeblich beteiligt ist, können wir Ihnen diesen Cru anbieten.

Degustationsnotiz:

(st) Dichtes Purpurrot 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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 65% Grenache Noir, 35% Syrah

Artikelnummer: 0530419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	65% Grenache Noir, 35% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
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.