



Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Top-Cuvée von Thunevin-Calvet aus bester Parzelle

Beschreibung:

Einer der grössten Rotweine Frankreichs von im Durchschnitt 80 Jahre alten Reben.

Aromenprofil:

Undurchlässiges Purpur. Amarena-Kirschen und süsse Pflaumen in der desserthaften Nase, Gianduja, Lebkuchen und Korinthenschokolade, immer wieder neue Facetten zeigend. Druckvoller Gaumen mit herrlicher Extraktsüsse und perfekt ausgereiften Tanninen, grossartige Balance auf höchstem Niveau, schwarze Beeren und eingemachte Kirschen, unvergessliche Wärme bis ins minutenlang ausklingende Finale.

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Thunevin-Calvet

Ausbau: 18 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 80% Grenache Noir, 20% Syrah

Artikelnummer: 0767417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20, Jeb Dunnock 95-97/100
Rebsorte(n):	80% Grenache Noir, 20% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.