



"Der Stern aus dem wilden Süden"

2016 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Beschreibung:	Mit diesem vollmundigtemperamentvollen Wein aus dem südlichsten Zipfel des Roussillon ist Jean-Roger Calvet ein großer Wurf gelungen. Direkt nach der Einführung des exzellenten Jahrgangs 2016 mutierte er auch schon zum Kundenliebling. Der „Etoile du Sud“ ist ein eindrücklicher Beweis davon, wie fruchtbar die Zusammenarbeit zwischen der Bordeaux-Legende Jean-Luc Thunevin und dem jungen Maury-Winzer Jean-Roger Calvet ist.
Degustationsnotiz:	Kraftvolles, nahezu undurchlässiges Purpur mit violetten Reflexen. Tiefgründiger Duft mit feinen Aromen schwarzer Beeren, Cassis, Pfeffer und einem Mix wilder Kräuter des Südens. Wundervoll saftig und samtig, extraktüß, mit köstlicher Grenachefrucht und viel Fruchtdruck. Die sanften Tannine sind perfekt integriert, der Wein besitzt Konzentration und Frische zugleich, großartige Balance aus südfranzösischer Wärme und Frische, bis ins Finale immer wieder neue Aromen zeigend und vollmundig-weich ausklingend.
Herstellung:	18 Monate in Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	Score 18/20, Falstaff 91/100
Herkunftsland:	Frankreich
Traubensorte(en):	60% Grenache Noir, 40% Carignan
Alkoholgehalt:	14.5 %
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.
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Produzent:	Domaine Calvet-Thunevin
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0484816075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20, Falstaff 91/100
Traubensorte(en): 60% Grenache Noir, 40% Carignan
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Zementtank
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.