



2016 L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Roussillon aus der Domaine Thunevin-Calvet

Beschreibung:

2001 beschlossen der Jungwinzer Jean-Roger Calvet und der Eigentümer von Château Valandraud in Roussillon die Gründung der Domaine Thunevin-Calvet. Auf 60 Hektar gedeihen Grenache-, Syrah-, Carignan- und Mourvèdre-Reben. Die Cuvée L'Amourette spiegelt perfekt die Symbiose zwischen dem südfranzösischen Charme und der Komplexität mit bordelaiser Handschrift wider.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich
Region: Languedoc-Roussillon
Produzent: Calvet-Thunevin

Bewertung(en):
Ausbau: 18 Monate in Zementtank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Rebsorte(n): 60% Mourvèdre, 40% Grenache

Artikelnummer: 0800416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 60% Mourvèdre, 40% Grenache
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Zementtank
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.