



## 2018 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Ein prächtiger Weinwert aus dem sonnigen Süden

### **Beschreibung:**

Der temperamentvolle Wein aus dem südlichsten Zipfel des Roussillons ist ein gewaltiger Wurf. Kaum eingeführt, mutierte der Jahrgang 2018 schon zum Kundenliebling. Ein eindrücklicher Beweis für die fruchtbare Zusammenarbeit zwischen Bordeaux-Legende Jean-Luc Thunevin und Maury-Winzer Jean-Roger Calvet.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefdunkles, fast schwarzes Purpur mit violetten Reflexen. Im Bouquet eindringlich mit viel Beerenfrucht, Brombeeren, Cassis, zerstoßener Pfeffer und einem Mix Kräuter der Provence. Herrlich saftig, frucht- und extraktsüß, mit samtig-seidigen Tanninen und köstlicher Grenachefrucht. Die sanften Tannine sind perfekt integriert, die Säure zurückhaltend, alles mit toller Konzentration und Trinkspaß zugleich, großartige Balance aus südfranzösischer Wärme und Frische. Im recht langen Abgang zeigt er immer wieder neue Aromenspektren, vollmundig-weich ausklingend.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Calvet-Thunevin
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Grenache, 20% Carignan, 20% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0484818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Etoile du Sud**

Côtes du Roussillon Villages AOC  
Domaine Thunevin-Calvet

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Grenache, 20% Carignan, 20% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.