



2017 Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Kraftpaket mit der Wärme des Südens

Beschreibung:

Jean-Luc Thunevin war DJ und Weinhändler, bevor er sich der Weinproduktion widmete. Er macht, was er will und erhielt von Robert Parker den Spitznamen «Bad Boy». Sein Hugo, eine Spitzencuvée aus der Premiumlinie von Thunevin-Calvet, stammt aus der südlichsten, wärmsten Region Frankreichs. Die Weinberge dort liegen dramatisch schön in den Bergen, bestehen aus granitreichen Böden und erlauben auf natürliche Weise nur Kleinstserträge an den Rebstöcken.>

Degustationsnotiz:

Tiefes, fast schwarzes Purpur, satter Duft mit schwarzer und roter Beerenfrucht, Kräutern der Provence und Bourbonvanille, zart mit Röstnoten untermalt. Vollmundig und gehaltvoll im Mund, überbordende Frucht ähnlich eines Top Châteauneuf du Pape. Kraftvoller Körper, dichte, balsamisch-samtige Textur mit nachhaltiger Frucht von Cassis, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Lakritzen und Zimt. Ein Wein für Hedonisten und Liebhaber von Terroirweinen, die bereits jung durch ihre Offenheit und pure Frucht zu gefallen wissen, aber darüber hinaus noch exzellentes Potenzial für weitere Verfeinerung auf der Flasche bieten. Tiefgründig und komplex, bleibt minutenlang am Gaumen. Ein grosser Wein aus Frankreichs Süden.

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
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Calvet-Thunevin
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Artikelnummer:	0530417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.