



2017 L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Südfrankreich vom Feinsten

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.

Degustationsnotiz:

Sattes Granat mit rubiner Mitte. Vielschichtiges Fruchtbukett mit edler Lebkuchensüsse, Korinthen, Dörripflaumen und Nusschokolade. Veloursartige Textur im desserthaften Gaumen, nun auch Amarenakirschen und Brombeerkonfiture, einzigartige Wärme ausstrahlend, ein Gaumenschmeichler mit Tiefgang.

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):	Score 18.5/20, Jeb Dunnock 91–94/100, James Suckling 92/100
Ausbau:	16 Monate im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	60% Mourvèdre, 40% Grenache
Artikelnummer:	0800417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18.5/20, Jeb Dunnock 91–94/100, James Suckling 92/100
Rebsorte(n): 60% Mourvèdre, 40% Grenache
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.