



## 2017 Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Top-Cuvée von Thunevin-Calvet aus bester Parzelle

**Beschreibung:**

Einer der grössten Rotweine Frankreichs von im Durchschnitt 80 Jahre alten Reben.

**Degustationsnotiz:**

Undurchlässiges Purpur. Amarena-Kirschen und süsse Pflaumen in der desserthaften Nase, Gianduja, Lebkuchen und Korinthenschokolade, immer wieder neue Facetten zeigend. Druckvoller Gaumen mit herrlicher Extraktsüsse und perfekt ausgereiften Tanninen, grossartige Balance auf höchstem Niveau, schwarze Beeren und eingemachte Kirschen, unvergessliche Wärme bis ins minutenlang ausklingende Finale.

**Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Domaine Calvet-Thunevin
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 95–97/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Grenache Noir, 20% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0767417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Les Trois Marie**

Côtes du Roussillon Villages AOC  
Domaine Thunevin-Calvet

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19.5/20, Jeb Dunnock 95–97/100  
**Rebsorte(n):** 80% Grenache Noir, 20% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 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.