



## 2019 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Der Stern aus dem wilden Süden

### **Beschreibung:**

Der temperamentvolle Wein aus dem südlichsten Zipfel des Roussillons ist ein gewaltiger Wurf. Ein eindrücklicher Beweis für die fruchtbare Zusammenarbeit zwischen Bordeaux-Legende Jean- Luc Thunevin und Maury-Winzer Jean-Roger Calvet. Am besten sichern Sie sich ein paar Kartons für den Sommer – er sorgt bei allen Partygästen für gute Laune.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchlässiges Purpur mit violetten Reflexen. Schwarzer Holunder und Backpflaumen in der tiefgründigen Nase, immer wieder neue Nuancen zeigend, nun auch reife Brombeeren und Korinthenschokolade. Samtige-weicher Auftakt mit beeindruckender Gaumenfülle und süsslichen Fruchtaromen, gute Balance zwischen Fülle, Süsse und Mineralik, wieder viel schwarze Frucht und allgegenwertige Südfrankreich-Wärme, cremiger Fluss bis ins lange nachklingende Finale.

### **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 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Grenache, 40% Carignan
<b>Artikelnummer:</b>	0484819

## 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 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Grenache, 40% Carignan
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.