



2019 Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Erfolgsverwöhnter Wein vom Fusse der Pyrenäen

Beschreibung:

Unglaublicher Weinwert von Jean-Roger Calvet, den sonnenverwöhnten Rebbergen nahe der spanischen Grenze sei Dank.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubin mit purpur Reflexen. Pflaumenmarmelade und Nusschokolade in der ansprechenden Nase, auch Waldbeeren und süsse Kirschen. Seidig-weicher Gaumenfluss mit verführerischer Wärme und unvergesslicher Fruchttintensität, immer wieder neue Facetten zeigend, runde Tannine und geleeartiges Extrakt, schwarze Kirschen, Zwetschgensaft und edle Lebkuchensüsse.

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 18/20
Ausbau:	in Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	70% Grenache, 20% Carignan, 10% Syrah
Artikelnummer:	0836619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 70% Grenache, 20% Carignan, 10% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Zementtank
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.