



## 2014 Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Kraftpaket mit faszinierender Terroirmineralität

**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>	Calvet-Thunevin
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 92/100, Parker 91-93/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache Noir, 30% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0530414

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC  
Domaine Thunevin-Calvet

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 92/100, Parker 91-93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache Noir, 30% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.