



2013 L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Roussillon aus der Domaine Thunevin-Calvet

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:

Fast schwarzes Purpur, feiner Garriqueduft, schwarze Johannisbeeren, Veilchen und mineralische Noten. Am Gaumen mit vollem Körper, viel süße und rundum saftige Frucht mit schwarzen Kirschen, Blaubeeren, reifen Pflaumen, Lakritze sowie verschiedenen Wildkräutern. Ein Wein, der spontan Spaß macht durch seine attraktive Art, seine Lebendigkeit und Reichtum mit langem Abgang. Ganz stark, sehr viel Wein fürs Geld, unbedingt probieren!

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, Parker 89/100
Ausbau:	24 Monate in Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	60% Mourvèdre, 40% Grenache
Artikelnummer:	0800413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20, Parker 89/100
Rebsorte(n): 60% Mourvèdre, 40% Grenache
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate in Zementtank
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.