



2014 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Der Stern aus dem wilden Süden

Beschreibung:

Mit diesem vollmundig-temperamentvollen Wein aus dem südlichsten Zipfel des Roussillon ist Jean-Roger Calvet ein grosser Wurf gelungen. Der «Etoile du Sud» ist ein eindrücklicher Beweis davon, wie fruchtbar die Zusammenarbeit zwischen der Bordeaux-Legende Jean-Luc Thunevin und dem jungen Maury-Winzer Jean-Roger Calvet ist.

Degustationsnotiz:

Fast undurchlässiges Purpur mit violetten Reflexen. Im Duft bereits tiefgründig, intensiv, mit schönen Aromen schwarzer Beeren, Korinthen, pfeffriger Würze sowie feinen Cassisnoten. Am Gaumen samtig und extraktreich, mit köstlicher Grenachesüsse und viel Fruchtdruck. Die seidigen Tannine sind perfekt eingebunden, der Wein hat enorme Konzentration und Frische zugleich, großartige Balance aus südfranzösischer Wärme und rotbeeriger Frische, bis ins Finale immer wieder neue Aromen zeigend und samtig-weich ausklingend.

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:	Domaine Calvet-Thunevin
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	60% Grenache Noir, 40% Carignan
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0484814075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20
Traubensorte(en): 60% Grenache Noir, 40% Carignan
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.