



2013 Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Der Toprote von Jean-Roger Calvet

Beschreibung:

Einer der grössten Rotweine Frankreichs von im Durchschnitt 80 Jahre alten Reben.

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles, intensives Purpurrot, deutet bereits seine würzige Intensität und Reichhaltigkeit in der Nase an mit viel schwarzen Beeren, Kakao, Zartbitterschokolade, Pfeffer und Röstnoten. Im Mund nahezu von dekadent-verführerischem Charakter, Hedonismus pur, intensive Creme de Cassis-Aromatik, Veilchen und verschiedenen Gewürzen. Die Frucht ist geradezu umwerfend intensiv, keine harten Ecken oder Kanten und mit einem „Blockbuster“ Finale, das minutenlang anhält. Da die samtige Textur auch zugleich nobel und pur zu nennen ist – trinkt er sich jetzt bereits vorzüglich, wird aber auch noch sehr fein reifen mit gutem Potenzial. Großartig.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Languedoc-Roussillon

Produzent:

Domaine Calvet-Thunevin

Bewertung(en):

Parker 95–97/100, Score 19.5/20

Ausbau:

18 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

65% Grenache Noir, 35% Syrah

Artikelnummer:

0767413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 95–97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 65% Grenache Noir, 35% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.