



2015 Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Kraftpaket mit der Wärme des Südens

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles, fast schwarzes Purpurrot. Das Bukett zeigt reife schwarze und rote Beeren, dunkle Zartbitterschokolade, Pfeffer und einen Strauß Gewürze. Im Glas dann mit unbändiger Kraft, fleischig-saftig, mit dichtem Fruchtansatz, aber zugleich auch Präzision und Eleganz – was einen großen Wein ausmacht. Brombeeren, viel schwarze Johannisbeeren, getrocknete Kräuter, Zimt und dezente Röstaromen. Ein Kraftpaket, sehr nachhaltig, tiefgründig und dabei mit faszinierender Terroirmineralität ausgestattet. Bleibt minutenlang am Gaumen, toller Wein!

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:	Calvet-Thunevin
Bewertung(en):	Parker 93-95/100
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	70% Grenache, 30% Syrah
Artikelnummer:	0530415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93-95/100
Rebsorte(n):	70% Grenache, 30% 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.