



2010 Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Einer der besten Rotenweine aus dem Süden Frankreichs

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rot, typische dichte Nase nach Himbeeren, Brombeeren, Kakao, dunkler Schokolade, Pfeffer und rauchigem Duft neuen Holzes. Ein reicher, opulenter Wein mit zugleich feiner, eleganter Aromenfülle. Noch junge, aber ultrafeine Tannine, auch eine mineralische Frische. Sehr lang und nachhaltig am Gaumen, mit eleganter Textur und nobler Frucht.

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:	Calvet-Thunevin
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Artikelnummer:	0767410

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
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.