



Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP, Thunevin-Calvet

Genialer Genusswert aus dem sonnigen Roussillon

Beschreibung:

Der temperamentvolle Étoile du Sud aus dem südlichsten Zipfel des Roussillons ist ein wahrer Geniestreich und ein eindrucksvoller Beweis für die harmonische Zusammenarbeit zwischen der Bordeaux-Legende Jean-Luc Thunevin und dem Maury-Winzer Jean-Roger Calvet. Mit seiner unverkennbaren Wärme, seiner Fülle und den betörenden Aromen von schwarzer Kirsche verkörpert er die sinnliche Kraft und Eleganz des Roussillons auf eindrucksvolle Weise.

Aromenprofil:

(st) Dichtes Purpurrot mit rubin-schwarzen Reflexen. Pflaumenkuchen, Amarenakirschen und feine Karamellnoten in der betörenden Nase, auch getrocknete Birnen und dezente Zimtwürze. Saftiger Gaumenfluss mit großartigem Fruchtdruck und unverkennbarer Roussillon-Wärme, viel Primärfrucht an Kirschen und Backpflaumen erinnernd, auch Nussgebäck, angenehme Textur und perfekte Balance bis ins saftig ausklingende Finale.

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Thunevin-Calvet
Ausbau:	18 Monate im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	60% Grenache, 25% Syrah, 15% Carignan
Artikelnummer:	0484823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP
Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Grenache, 25% Syrah, 15% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.