



Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine Thunevin-Calvet

Sicherer Wert aus dem sonnigen Roussillon

Beschreibung:

Der temperamentvolle Wein aus dem südlichsten Zipfel des Roussillons ist ein gewaltiger Wurf. Ein eindrücklicher Beweis für die fruchtbare Zusammenarbeit zwischen Bordeaux-Legende Jean-Luc Thunevin und Maury-Winzer Jean-Roger Calvet. Der Étoile du Sud ist ein sicherer Wert, der mit seiner unverkennbaren Roussillon-Wärme und Aromen von schwarzer Kirsche jeden Gaumen erfreut.

Degustationsnotiz:

(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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine Thunevin-Calvet

Ausbau: im Zementtank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan

Artikelnummer: 0484822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Zementtank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.