



Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Kraftpaket mit der Wärme Roussillons

Beschreibung:

Jean-Luc Thunevin war DJ und Weinhändler, bevor er sich der Weinproduktion widmete. Er macht, was er will und erhielt von Robert Parker den Spitznamen «Bad Boy». Die Spitzencuvée Hugo, entstanden aus der erfolgreichen Zusammenarbeit mit dem Maury-Kenner Jean-Roger Calvet, ist nach Thunevins Sohn benannt. Die alten Rebstöcke auf granitreichen Böden sorgen für ein kräftiges Aroma.

Aromenprofil:

Dichtes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Schwarzer Holunder und Lakritze in der komplexen Nase, auch geröstete Mandeln, süßer Tabak und reife Brombeeren. Beeindruckende Extraktsüße im cremigen Gaumen, unverkennbare Roussillon-Wärme ausstrahlend, Zimtpflaumen, Schokokirschen und Rosinen verführerisch und charaktervoll zugleich, von allem viel und perfekt balanciert, dezente Walnuss-Mineralik und seidig-weiche Textur, minutenlang nachklingend.

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 Rinderschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Thunevin-Calvet
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Artikelnummer:	0530418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.