



Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Kraftpaket mit der Wärme Roussillons

Beschreibung:

"Ein Wein, der mich umgehauen hat...wie ein Top-Châteauneuf-du-Pape, urteilt Robert Parkers Wine Advocate. Dieser Wein bietet alles, was man sich von einer Spitzenselektion aus dem Roussillon erhoffen darf. Die Trauben stammen allesamt von Reben, die tief in purem Schiefer oder Granit wurzeln. Aufgrund der langjährigen Geschäftspartnerschaft mit Starwinzer Jean-Luc Thunevin (Château Valandraud), der an dieser Domäne maßgeblich beteiligt ist, können wir Ihnen diesen Cru anbieten.

Aromenprofil:

(st) Dichtes Purpurrot 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 Korinthen, 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:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	65% Grenache Noir, 35% Syrah
Artikelnummer:	0530419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	65% Grenache Noir, 35% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.