



Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Das Juwel aus dem warmen Süden Frankreichs

Beschreibung:

Der «Bad Boy»-Star Jean-Luc Thunevin aus dem Bordelais und Roger Calvet kreieren gemeinsam Weine. In Maury im wildschönen Roussillon entstehen Trouvaillen internationaler Klasse. Die Reben wachsen auf Schiefer- und Granitböden. Les Dentelles bietet alles, was man sich von einer Spitzenselektion erhoffen darf.

Degustationsnotiz:

(st) Intensives Purpurgranat mit leuchtender Mitte. Korinthenschokolade und Pflaumenkompott in der süßlich wirkenden Nase, auch dunkle Kirschen und dezente Lebkuchenwürze. Samtig-weicher Gaumen mit elegantem Fluss und sanftem Gaumendruck, Weinbeeren und Schokokirschen, verführerische Beerensüße und perfekt eingebundene Tannine, immer wieder neue Facetten zeigend, Zwetschgensaft und Brombeergelee, unverkennbare Roussillon-Wärme und saftig-weicher Gaumendruck bis ins desserthaft nachklingende Finale. Elegant und verschwenderisch zugleich.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Domaine Thunevin-Calvet
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan
Artikelnummer:	0643320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20, James Suckling 91/100
Rebsorte(n):	50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
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.