



2017 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Der Stern aus dem wilden Süden

Beschreibung:

Der „Etoile du Sud“ ist ein eindrücklicher Beweis dafür, wie fruchtbar die Zusammenarbeit zwischen der Bordeaux-Legende Jean-Luc Thunevin und dem jungen Maury-Winzer Jean-Roger Calvet ist. Mit diesem vollmundigen und temperamentvollen Wein aus dem südlichsten Zipfel des Roussillon ist den beiden wahrlich ein großer Wurf gelungen. Schon kurz nach der Einführung des exzellenten ersten Jahrgangs avancierte er direkt zum Kundenliebling.

Degustationsnotiz:

Nahezu undurchlässiges Purpur mit violetten Reflexen. Tiefgründiges, intensives Bukett mit attraktiven Aromen schwarzer Beeren, Korinthen, pfeffriger Würze und feinen Cassisnoten. Samtig und extraktreich, mit köstlicher Grenachesüsse und viel Fruchtdruck. Die seidigen Tannine sind perfekt eingebunden, der Wein hat enorme Konzentration und Frische zugleich, großartige Balance aus südfranzösischer Wärme und rotbeeriger Frische, bis ins Finale immer wieder neue Aromen zeigend und harmonisch-weich ausklingend.

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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Calvet-Thunevin
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	60% Grenache Noir, 40% Carignan
Artikelnummer:	0484817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 60% Grenache Noir, 40% Carignan
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.