



2016 Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Würze und Kraft aus dem Roussillon

Beschreibung:

Der „Bad Boy“-Star Jean-Luc Thunevin und Roger Calvet kreieren im wildschönen Roussillon großartige Terroirweine mit viel internationaler Klasse. Die Trauben für die Spitzenselektion Les Dentelles reifen auf mineralreichen Schiefer- und Granitböden und bringen nach 18 Monaten Reife im Holzfass einen hochkarätigen Südfranzosen hervor, der sich mit verschwenderischer Fülle sowie reichlich südlichem Extrakt präsentiert. Nur für kurze Zeit als Topangebot!

Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes Purpurrot, Garrique- Duft mit viel dunkler Beerenfrucht, Lakritze, mediterranen Gewürzen und liquidem Granit aus dem Terroir. Im Mund von Reichhaltigkeit, vollem Körper und verschwenderischer, schwarzbeeriger Frucht und seidig-samtigen, süßen Tanninen. Die Mineralität aus den spektakulären Weinbergslagen verleihen eine frische Komponente. Bleibt minutenlang im Abgang und weiß mit seiner Fruchtigkeit zu überzeugen.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Calvet-Thunevin
Bewertung(en):	Parker 92–94/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	50% Grenache Noir, 50% Carignan
Artikelnummer:	0643316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 92–94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	50% Grenache Noir, 50% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.