



2018 Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Topweinwert zum Fest aus bestem Hause

Beschreibung:

Der Cabanon stammt aus dem neuen, topmodernen Weingut von Bordeaux-Koryphäe Jean-Luc Thunevin und dem in der Region aufgewachsenen Winzer Jean-Roger Calvet. Für diesen Wein haben die beiden die besten Parzellen ihrer steinigen, mineralreichen Weinberge mit rund 40 Jahre alten Reben ausgewählt. Die Trauben wurden von Hand gelesen und in einen mediterranen, von der Sonne des Südens geprägten, vollen, samtigen Rotwein verwandelt – ein formidabler Wein mit Klasse!

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubin mit schwarzem Kern, im ausladenden Bouquet mit verführerischer Frucht schwarzer Beeren, Cassis, Pflaumen, exotischen Gewürzen und gestoßenem Pfeffer. Am Gaumen mit herrlich offener und präsenter Art, zeigt üppig-reichhaltige Frucht schwarzer und roter Beeren, wilde Kräuter der südlichen Garrique, schwarze Oliventapenade mit weißem Pfeffer. Perfektes Gleichgewicht aus südlicher Wärme, Kraft und Reichhaltigkeit, aber zugleich auch Frische und Trinkanimation. Sehr gute Länge und Intensität.

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:	im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	70% Grenache, 20% Carignan, 10% Syrah
Artikelnummer:	0836618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 70% Grenache, 20% Carignan, 10% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Zementtank
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.