



2018 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Der Stern aus dem wilden Süden

Beschreibung:

Der temperamentvolle Wein aus dem südlichsten Zipfel des Roussillons ist ein gewaltiger Wurf. Kaum eingeführt, mutierte der Jahrgang 2018 schon zum Kundenliebling. Ein eindrücklicher Beweis für die fruchtbare Zusammenarbeit zwischen Bordeaux-Legende Jean-Luc Thunevin und Maury-Winzer Jean-Roger Calvet.

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles, fast schwarzes Purpur mit violetten Reflexen. Im Bouquet eindringlich mit viel Beerenfrucht, Brombeeren, Cassis, zerstoßener Pfeffer und einem Mix Kräuter der Provence. Herrlich saftig, frucht- und extraktsüß, mit samtig-seidigen Tanninen und köstlicher Grenachefrucht. Die sanften Tannine sind perfekt integriert, die Säure zurückhaltend, alles mit toller Konzentration und Trinkspaß zugleich, großartige Balance aus südfranzösischer Wärme und Frische. Im recht langen Abgang zeigt er immer wieder neue Aromenspektren, vollmundig-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:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	60% Grenache, 20% Carignan, 20% Syrah
Artikelnummer:	0484818

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, 20% Carignan, 20% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.