



2017 Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Das Bijou 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 wild-schönen 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:

. Intensives Purpur-Granat. Korinthen und Dörripflaumen in der komplexen Nase, auch Nuss-Schokolade, Lebkuchen und schwarzer Holunder. Samtiger Gaumen mit zartpelzigem Extrakt und grossartiger Roussillon-Wärme, charaktervoll und saftig zugleich, süsse Früchte und dunkle Rosen in vielen Nuancen, nun auch Schoko-Kirschen und Zimtpflaumen, sehr komplex bis ins samtige Finale.

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:

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:

Domaine Calvet-Thunevin

Bewertung(en):

Parker 92/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91–93/100, James Suckling 92/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

50% Grenache Noir, 30% Syrah, 20% Carignan

Artikelnummer:

0643317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 92/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91–93/100, James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	50% Grenache Noir, 30% Syrah, 20% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.