



2017 Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Unvergessliches Erlebnis aus dem Süden

Beschreibung:

Einer der grössten Rotweine Frankreichs von im Durchschnitt 80 Jahre alten Reben.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur. Amarena-Kirschen und süsse Pflaumen in der desserthaften Nase, Gianduja, Lebkuchen und Korinthenschokolade, immer wieder neue Facetten zeigend. Druckvoller Gaumen mit herrlicher Extraktsüsse und perfekt ausgereiften Tanninen, grossartige Balance auf höchstem Niveau, schwarze Beeren und eingemachte Kirschen, unvergessliche Wärme bis ins minutenlang ausklingende Finale.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

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):	Score 19.5/20, Jeb Dunnock 95–97/100
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	80% Grenache Noir, 20% Syrah
Artikelnummer:	0767417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19.5/20, Jeb Dunnock 95–97/100
Rebsorte(n): 80% Grenache Noir, 20% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Grossholz
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.