



## 2019 Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Topweinwert vom Fuß der Pyrenäen

### 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:

Leuchtendes Rubin mit purpur Reflexen. Pflaumenmarmelade und Nusschokolade in der ansprechenden Nase, auch Waldbeeren und süße Kirschen. Seidig-weicher Gaumenfluss mit verführerischer Wärme und unvergesslicher Fruchtintensität, immer wieder neue Facetten zeigend, runde Tannine und geleeartiges Extrakt, schwarze Kirschen, Zwetschgensaft und edle Lebkuchensüße.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Calvet-Thunevin
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache, 20% Carignan, 10% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0836619

## 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 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Zementtank  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.