



2018 Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Kraftpaket mit der Wärme Roussillons

Beschreibung:

Jean-Luc Thunevin war DJ und Weinhändler, bevor er sich der Weinproduktion widmete. Er macht, was er will und erhielt von Robert Parker den Spitznamen «Bad Boy». Die Spitzencuvée Hugo, entstanden aus der erfolgreichen Zusammenarbeit mit dem Maury-Kenner Jean-Roger Calvet, ist nach Thunevins Sohn benannt. Die alten Rebstöcke auf granitreichen Böden sorgen für ein kräftiges Aroma.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Schwarzer Holunder und Lakritze in der komplexen Nase, auch geröstete Mandeln, süßer Tabak und reife Brombeeren. Beeindruckende Extraktsüße im cremigen Gaumen, unverkennbare Roussillon-Wärme ausstrahlend, Zimtpflaumen, Schokokirschen und Rosinen verführerisch und charaktervoll zugleich, von allem viel und perfekt balanciert, dezente Wallnuss-Mineralik und seidig-weiche Textur, minutenlang nachklingend.

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):	Score 19/20
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Artikelnummer:	0530418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 70% Grenache Noir, 30% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 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.