



2020 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Sicherer Wert aus dem sonnigen Roussillon

Beschreibung:

Der temperamentvolle Wein aus dem südlichsten Zipfel des Roussillons ist ein gewaltiger Wurf. Ein eindrücklicher Beweis für die fruchtbare Zusammenarbeit zwischen Bordeaux-Legende Jean-Luc Thunevin und Maury-Winzer Jean-Roger Calvet. Am besten sichern Sie sich ein paar Kartons – der Etoile du Sud ist ein sicherer Wert, der jeden Gaumen erfreut.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit rubin-schwarzen Reflexen. Pflaumenkuchen, Amarenakirschen und feine Karamellnoten in der betörenden Nase, auch getrocknete Birnen und dezente Zimtwürze. Saftiger Gaumenfluss mit großartigem Fruchtdruck und unverkennbarer Roussillon-Wärme, viel Primärfrucht an Kirschen und Backpflaumen erinnernd, auch Nussgebäck, angenehme Textur und perfekte Balance bis ins saftig ausklingende Finale.

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:	Domaine Calvet-Thunevin
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	16 Monate im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	65% Grenache Noir, 25% Carignan, 15% Syrah
Artikelnummer:	0484820

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):	65% Grenache Noir, 25% Carignan, 15% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.