



## 2013 Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Der Toprote von Jean-Roger Calvet

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Tiefdunkles, intensives Purpurrot, deutet bereits seine würzige Intensität und Reichhaltigkeit in der Nase an mit viel schwarzen Beeren, Kakao, Zartbitterschokolade, Pfeffer und Röstnoten. Im Mund nahezu von dekadent-verführerischem Charakter, Hedonismus pur, intensive Creme de Cassis-Aromatik, Veilchen und verschiedenen Gewürzen. Die Frucht ist geradezu umwerfend intensiv, keine harten Ecken oder Kanten und mit einem „Blockbuster“ Finale, das minutenlang anhält. Da die samtige Textur auch zugleich nobel und pur zu nennen ist – trinkt er sich jetzt bereits vorzüglich, wird aber auch noch sehr fein reifen mit gutem Potenzial. Großartig.

**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:**

Domaine Calvet-Thunevin

**Bewertung(en):**

Parker 95–97/100

**Ausbau:**

18 Monate in Grossholz

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

15.0 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):**

65% Grenache Noir, 35% Syrah

**Artikelnummer:**

0767413

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC  
Domaine Thunevin-Calvet

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 95–97/100  
**Rebsorte(n):** 65% Grenache Noir, 35% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**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.