



2014 Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Überzeugender Südfranzose

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:

Intensives Rubinrot mit schwarzem Kern, verführerischer Duft dunkler Beerenfrüchte, Cassis, Pflaumen sowie orientalische Gewürze und Pfeffer. Sehr offen und präsent am Gaumen, saftig-reichhaltige Frucht schwarzer und roter Beeren, Kräuter der Garrigue, schwarze Olivenpaste und erneut weißer Pfeffer. Zeigt harmonisches Gleichgewicht aus südlicher Wärme und Reichhaltigkeit, aber auch Frische und Animation. Sehr gute Länge am Gaumen.

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:	Calvet-Thunevin
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	22 Monate im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	70% Grenache, 20% Carignan, 10% Syrah
Artikelnummer:	0836614

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 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.