



2015 Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Kraftpaket aus einzigartigem Terroir

Beschreibung:

Der „Bad Boy“-Star Jean-Luc Thunevin aus dem Bordelaise und Roger Calvet kreieren gemeinsam Weine. In Maury im wild-schönen Roussillon entstehen Spitzenweine internationaler Klasse aus Trauben von Schiefer- und Granitböden. Les Dentelles bietet alles, was man von einer Spitzenselektion erhoffen darf.

Degustationsnotiz:

Fast schwarzes Purpurrot, großartiger Duft mit viel dunkler Beerenfrucht, Lakritze, mediterranen Gewürzen und steinigen Noten aus dem Terroir. Am Gaumen außergewöhnlich reichhaltig, mit vollen Körper und verschwenderischer, betont schwarzbeeriger Frucht und samtig-seidigen, süßen Tanninen. Die Mineralität aus den spektakulären Weinbergslagen verleihen eine frische Komponente. Bleibt minutenlang im Abgang und weiß mit seiner Fruchtigkeit zu überzeugen. Ein echter Spaßwein.

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 91-93+/100
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	50% Grenache, 50% Carignan
Artikelnummer:	0643315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 91-93+/100
Traubensorte(en): 50% Grenache, 50% Carignan
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
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.