



2020 Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Die Wärme Südfrankreichs in einem überzeugenden Rotwein

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:

Dunkle Farbe mit undurchlässiger Mitte. Betörendes Fruchtbouquet mit Pflaumenkompott, Brombeermarmelade und feinem Kaffeetoasting. Crémig-weicher Gaumenfluss mit wiederum viel Primärf Frucht und einzigartiger Roussillon-Wärme, angenehmes Wechselspiel zwischen Fülle, Persönlichkeit und feiner Extraktösse, nun auch Zimtkirschen und Nusschokolade, saftig bis ins dunkelbeerige 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:	im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	Grenache, Carignan, Syrah
Artikelnummer:	0836620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	Grenache, Carignan, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Zementtank
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.