



## 2018 Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Das Bijou aus dem warmen Süden Frankreichs

### Beschreibung:

Der «Bad Boy»-Star Jean-Luc Thunevin aus dem Bordelais und Roger Calvet kreieren gemeinsam Weine. In Maury im wild-schönen Roussillon entstehen Trouvailles internationaler Klasse. Die Reben wachsen auf Schiefer- und Granitböden. Les Dentelles bietet alles, was man sich von einer Spitzenselektion erhoffen darf.

### Degustationsnotiz:

Intensives Purpurgranat mit leuchtender Mitte. Korinthenschokolade und Pflaumenkompott in der süsslich wirkenden Nase, auch dunkle Kirschen und dezente Lebkuchenwürze. Samtig-weicher Gaumen mit elegantem Fluss und sanftem Gaumendruck, Weinbeeren und Schokokirschen, verführerische Beerensüsse und perfekt eingebundene Tannine, immer wieder neue Facetten zeigend, Zwetschgensaft und Brombeergelée, unverkennbare Roussillon-Wärme und saftig-weicher Gaumendruck bis ins desserterhaft nach klingende Finale. Elegant und verschwenderisch zugleich.

### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Domaine Calvet-Thunevin
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan
<b>Artikelnummer:</b>	0643318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Les Dentelles**

Côtes du Roussillon Villages AOC  
Domaine Thunevin-Calvet

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im 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.