



## 2021 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine Thunevin-Calvet

Sicherer Wert aus dem sonnigen Roussillon

### **Beschreibung:**

Der temperamentvolle Wein aus dem südlichsten Zipfel des Roussillons ist ein gewaltiger Wurf. Ein eindrücklicher Beweis für die fruchtbare Zusammenarbeit zwischen Bordeaux-Legende Jean-Luc Thunevin und Maury-Winzer Jean-Roger Calvet. Am besten sichern Sie sich ein paar Kartons – der Étoile du Sud ist ein sicherer Wert, der jeden Gaumen erfreut.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpurrot mit rubinschwarzen Reflexen. Pflaumenkuchen, Amarenakirschen und feine Caramelnoten in der betörenden Nase, auch getrocknete Birnen und dezente Zimtwürze. Saftiger Gaumenfluss mit grossartigem Fruchtdruck und unverkennbarer Roussillon- Wärme; viel Primärfucht, an Kirschen und Backpflaumen erinnernd, angenehme Textur und perfekte Balance bis ins saftig ausklingende 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Domaine Calvet-Thunevin
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan
<b>Artikelnummer:</b>	0484821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Etoile du Sud**

Côtes du Roussillon Villages AOP  
Domaine Thunevin-Calvet

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Zementtank  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.