



Comte de Thun

Domaine du Comte de Thun



Die Domaine du Comte de Thun von der Côte du Tarn, einer bislang noch relativ unbekanntem Weinregion im Südwesten Frankreichs, präsentierte am 22.10.2013 in Hamburg, im Le Canard nouveau, von Ali Güngörmüs, interessierten Weinfachhändlern und erlesenen Journalisten ihre charaktervollen Rotweine. Gestartet wurde mit einer Vertikalverkostung der beiden Flaggschiffe der Domaine du Comte de Thun: La Maze 2008, 2004 und 2001 sowie La Tarabelle 2008 und 2007, sowie das Cuvée La Parrazal 2008.



Hier einige Kommentare zu der Verkostung:

Nikolas von Haugwitz, Geschäftsführer Carl Tesdorp beeindruckte insbesondere die jugendliche Frische des La Maze 2001, die deutlich machte, dass der Wein noch weitere Jahre viel Freude bereiten wird.



Eckhard Supp beurteilte das Cuvée La Parrazal (70 % Merlot, 20 % Syrah und 10 % Cabernet Franc) so: Lebendige fruchtige Noten, würzig mit einem zarten Hauch von Liebstöckel und schöner Mineralität. Ein runder ansprechender Rotwein mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis.



Mario Scheuermann fand, dass der La Maze Jahrgang 2004 von den drei präsentierten Jahrgängen mit Abstand am mineralischsten war, ein kraftvoller dichter Wein, der sich nach drei Stunden im Glas, beim Nachverkosten weiter zu seinem Vorteil veränderte. Ein Rotwein mit großer Zukunft.

Die Weine des Weinguts von Ferdinand Graf von Thun sind eine harmonische Vereinigung dreier europäischer Länder: Ein deutscher Weingutsbesitzer produziert mit einem italienischen Önologen in Südwesten Frankreichs ausdrucksstarke Rotweine.

Zu den großartigen Gerichten von Ali Güngörmüs bewies sich das Cuvée La Parrazal 2008 mit seinen fruchtigen Noten und den angenehmen weichen Tanninen als ausgezeichnete Essensbegleiter zu allen Gängen. Ein geschmackliches Highlight war das rosa gebratene Lammcarrée mit Artischocken mit dem Syrah La Tarabelle 2008!



Mehr Informationen unter
www.comtedethun.com

