



Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Calvet-Thunevin

Schwarzes Schaf, Enfant terrible, Bad Boy

Beschreibung:

Jean-Luc Thunevin war DJ und Weinhändler, bevor er 1991 die 0,6 Hektar kleine Parzelle kaufte und mit dem Valandraud den ersten Vin de Garage produzierte. Er macht, was er will und erhielt von Robert Parker den Spitznamen «Bad Boy». Auch in Südfrankreich produziert Jean-Luc Thunevin seit einigen Jahren Weine mit Kultstatus. Weine, die sehr gefragt sind – nicht nur bei bösen Jungs.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpurrot mit Schwarzer Mitte. Nusschokolade und Pflaumenkompott in der aufwärmenden Nase, Weinbeeren, süsse Kirschen und Lebkuchen dahinter. Samtiger Gaumenfluss mit wiederum viel schwarzer und blauer Frucht, nun auch Brombeeren und schwarzer Holunder, fleischiges Extrakt in der viel Reserven versprechender Mitte, unverkennbare Maury-Süsse, abwechselnd mit zartpelziger Mineralik und dezenter Nelkenwürze, konzentriert und verführerisch zugleich, nun auch Kaffee und Lakritze, grossartiger Gaumendruck bis am Schluss.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

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
Produzent:	Domaine Calvet-Thunevin
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Grenache, Carignan, Syrah
Artikelnummer:	0833110

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Calvet-Thunevin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Grenache, Carignan, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.