



Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Calvet-Thunevin

Kultstatus: Südfranzose mit Bordeaux-Flair

Beschreibung:

Robert Parker sah in Jean-Luc Thunevin einst das schwarze Schaf und nannte ihn Bad Boy des Bordelais. Nachdem Thunevin mit seinen Bordeaux-Weinen für Aufmerksamkeit sorgte, produziert er seit einigen Jahren auch in Südfrankreich Weine mit Kultstatus. Der Bad Boy Gold lässt die Wärme und Frucht Südfrankreichs genauso erkennen wie die Klasse des Bordelais. Das Schild zur Garage auf der Etikette verweist auf Thunevins erste Versuche als Winzer, die er zu Hause unternahm. Freuen Sie sich auf einen Gaumenschmeichler mit viel dunkler Frucht.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Domaine Calvet-Thunevin
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	80% Grenache, 20% Syrah
Artikelnummer:	0833122

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):	80% Grenache, 20% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.