



Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Thunevin plus 10 Jahre Reife

Beschreibung:

Robert Parker bezeichnete einst Jean Luc Thunevin als den „Bad Boy“ und das „Schwarze Schaf“ – daher der Name dieses Weins. Kein Wunder, war er doch als Ex-Weinhändler und DJ ein echter Exot, der mit geliehenem Geld 0,6 ha Land erwarb, um darauf Wein zu erzeugen. Seit 1991 erzeugt er Weine, die heute zu den Teuersten und Gefragtesten aus Bordeaux gehören.

Aus Top-Lagen in Maury / Roussillon ganz im Süden Frankreichs nahe der Grenze zu Spanien mit schwarzem Schieferterroir selektierten die beiden Partner und Freunde Jean-Luc Thunevin und Jean Roger Calvet nur die besten Fässer für die Gold-Edition, die zum ersten Mal aus dem Jahrgang 2004 erzeugt wurde. Nur wenige tausend Flaschen klein ist die Produktion dieses herausragenden Weines.

Degustationsnotiz:

Fast schon schwarzes, kräftiges Purpurrot, die Nase mit satter schwarzer Beerenfrucht, eingelegten Früchten, Gewürze und Lakritze. Am Gaumen in perfekter Trinkreife, überbordende, saftige und köstliche Frucht, Creme de Cassis, Blaubeersirup, erinnert etwas auch an einen guten Rumtopf mit Früchten. Viel Druck und Extraksüße sowie getrocknete Kräuter. Der dichte Fruchtkern kommt betont nachhaltig und tiefgründig daher. Balsamische Textur, Kräuterwürzig, dabei auch mit guter Frische und Animation bis in das lange Finale ausgestattet.

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: Jean-Luc Thunevin

Ausbau: 18 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan

Artikelnummer: 0833106

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC
Jean-Luc Thunevin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
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.