



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 weist auf Thunevins erste Versuche als Winzer, die er zu Hause unternahm. Freuen Sie sich auf einen Gaumenschmeichler mit viel dunkler Frucht.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit schwarzer Mitte. Konzentrierte Brombeeren, Korinthenschokolade und feine Nelkenwürze in der tiefgründigen Nase, auch Backpflaumen und dezente Lebkuchensüsse, schönes Wechselspiel zwischen Frucht und Mineralik. Samtig-weicher Auftakt mit angenehmer Roussillon-Wärme und vielschichtiger, blauer und schwarzer Frucht, gute Balance auf höchstem Niveau, fleischiges Extrakt und cremige Fruchtsüsse perfekt aufeinander abgestimmt, nun auch dunkle Schokolade und geröstete Mandeln, beeindruckender Charakter und viel Trinkgenuss bis ins lange nachklingende Finale.

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:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Artikelnummer:	0833121

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):	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.