



"Schwarzes Schaf, Enfant terrible, Bad Boy"

2009 Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

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. Seine Weine sind gefragt – nicht nur bei bösen Jungs.
Degustationsnotiz:	Tiefes Purpur, nahezu ins Schwarze übergehend, extrem eindringlicher Duft schwarzer Beeren, eingelegte Früchte mit einer Vielzahl von Gewürzen, reifen Oliven und Süßholz. Umwerfende Mundfülle und Reichhaltigkeit, in perfekter Trinkreife und dazu aus einem Spitzen-Jahrgang. Köstliche, überbordende, saftige Frucht, viel Creme de Cassis, Blaubeersirup, erinnert etwas auch an einen guten Rumtopf mit eingelegten Früchten. Zeigt ungemein viel Druck und Extraksüße mit einer deutlichen Kräuternote untermalt. Tiefgründig, mit balsamischer Textur, dabei auch mit guter Frische und Animation bis in das lange Finale ausgestattet.
Herstellung:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	Score 19/20
Herkunftsland:	Frankreich
Traubensorte(en):	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
Alkoholgehalt:	15.5 %
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.
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Produzent:	Thunevin
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0833109075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC
Jean-Luc Thunevin

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20
Traubensorte(en): 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.