



2008 Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Schwarzes Schaf, Enfant terrible, Bad Boy

Beschreibung:

Jean-Luc Thunevin war DJ und Weinhändler, bevor er 1991 die 0,6 ha 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.

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
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Thunevin
Bewertung(en):	
Herstellung:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Traubensorte(n):	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
Artikelnummer:	0833108

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC
Jean-Luc Thunevin

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.