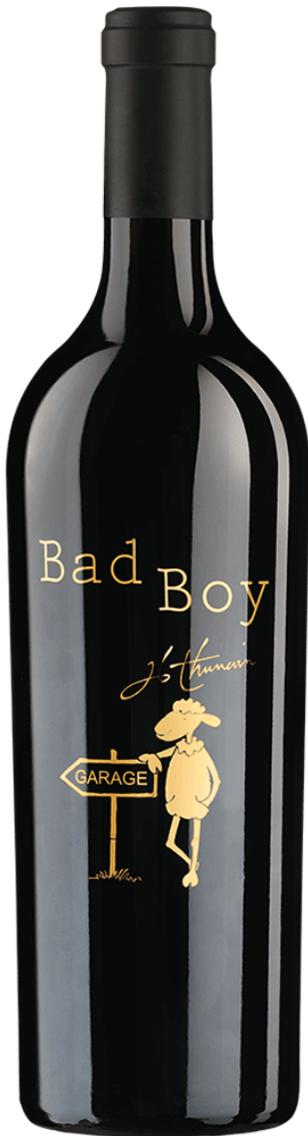


2008 Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Edler Südfranzose aus ThunevinsSchatzkammer



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.

Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes Purpurrot, der eindringliche Duft mit eingelegten Früchten, Süßholz, verschiedene Gewürze des Südens, Tabak, Vanille und Röstaromen. Im Mund mit überaus großzügiger, saftig-dichter Frucht, Tiefgründigkeit, Blaubeersirup, Cassisgelee, Nuancen von einem Rumtopf. Viel Druck und Extraktsüße, getrocknete Kräuter, balsamische Textur und viel Länge im eindrucksvollen Abgang. Beeindruckender Wein des Südens in perfekter Trinkreife, der sein hohes Niveau noch einige Zeit halten wird.

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:	Jean-Luc Thunevin
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(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): Score 19/20
Rebsorte(n): 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 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.