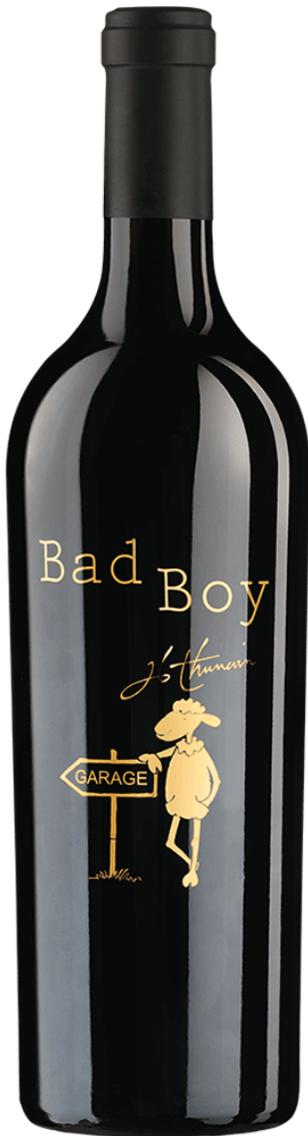


2002 Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Grossartiger Südfranzose mit der Handschrift von Jean-Luc Thunevin



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:

Sattes Purpur-Granat mit schwarzem Schimmer. Backpflaumen und Schokokirschen in der offenen Nase, auch Brombeergelee und feine Würze an Lakritze und schwarze Oliven erinnernd. Veloursartiger Gaumen mit perfekter Balance zwischen Fülle, Süsse, Tannin und C

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 im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
Artikelnummer:	0833102

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 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
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.