



2006 Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Die rare Gold-Edition des Bad Boys der beiden Winzer-Stars.

Descrizione del vino:

Robert Parker bezeichnete einst Jean Luc Thunevin als den „Bad Boy“ und das „Schwarze Schaf“ – daher der Name dieses Weins. Kein Wunder, war er doch als Ex-Weinhändler und DJ ein echter Exot, der mit geliehenem Geld 0,6 ha Land erwarb, um darauf Wein zu erzeugen. Seit 1991 erzeugt er Weine, die heute zu den Teuersten und Gefragtesten aus Bordeaux gehören. Aus Top-Lagen in Maury / Roussillon ganz im Süden Frankreichs nahe der Grenze zu Spanien mit schwarzem Schieferterroir selektierten die beiden Partner und Freunde Jean-Luc Thunevin und Jean Roger Calvet nur die besten Fässer für die Gold-Edition, die zum ersten Mal aus dem Jahrgang 2004 erzeugt wurde. Nur wenige tausend Flaschen klein ist die Produktion dieses herausragenden Weines.

Nota di degustazione:

Fast schon schwarzes, kräftiges Purpurrot, die Nase mit satter schwarzer Beerenfrucht, eingelegten Früchten, Gewürze und Lakritze. Am Gaumen in perfekter Trinkreife, überbordende, saftige und köstliche Frucht, Creme de Cassis, Blaubeersirup, erinnert etwas auch an einen guten Rumtopf mit Früchten. Viel Druck und Extraksüße sowie getrocknete Kräuter. Der dichte Fruchtkern kommt betont nachhaltig und tiefgründig daher. Balsamische Textur, Kräuterwürzig, dabei auch mit guter Frische und Animation bis in das lange Finale ausgestattet.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Jean-Luc Thunevin
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
Numero di articolo:	0833106

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC
Jean-Luc Thunevin

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
Maturità: Jetzt bis 2026
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica: 15.5 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.