



Bad Boy Gold Blanc

Bordeaux AOC, Thunevin

Die weiße Seite des „Bad Boy“ von Bordeaux

Beschreibung:

Jean-Luc Thunevin gehört zu den schillerndsten Persönlichkeiten der modernen Bordeaux-Geschichte. Mit Château Valandraud schrieb der Quereinsteiger eine der großen Erfolgsgeschichten von Saint-Émilion und erwarb sich mit seinem unkonventionellen Ansatz den Ruf als „Bad Boy“ von Bordeaux – eine Bezeichnung, die schließlich einer eigenen Weinlinie ihren Namen gab. Zu gleichen Teilen aus Sémillon und Sauvignon Blanc komponiert, reift die Cuvée Bad Boy Gold sechs Monate auf der Feinhefe in neuen französischen Eichenfässern. Regelmäßige Bâtonnage verleiht diesem Weißwein gekonnt zusätzliche Textur und aromatische Komplexität. So entsteht ein ausdrucksstarker Bordeaux Blanc, der reife Frucht und Fülle mit Frische und feiner Struktur verbindet. Das neue Holz sorgt für Schmelz und dezente Würze, ohne den lebendigen Charakter der Cuvée zu überdecken. Ein charaktvoller weißer Bordeaux mit unverkennbarer Thunevin-Handschrift.

Aromenprofil:

Passt zu:

Harmoniert mit Jakobsmuscheln in Zitronenbutter, Kalbsmedaillons mit Estragon und Fenchelrisotto mit Parmesan ebenso wie mit Austern aus dem Bassin d'Arcachon, gegrilltem Wolfsbarsch und Spargel aus Blaye mit Soße mousseline.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Produzent:	Thunevin
Ausbau:	7 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	60% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1470825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bad Boy Gold Blanc

Bordeaux AOC
Thunevin

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	60% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.