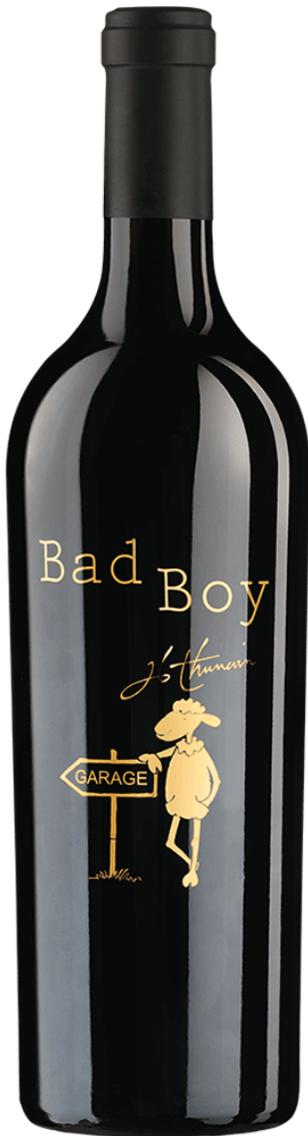


2020 Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Kultwein vom schwarzen Schaf Südfrankreichs



Beschreibung:

Jean-Luc Thunevin war DJ und Weinhändler, bevor er 1991 die 0,6 Hektar 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:

Undurchlässiges Purpur mit Schwarzer Mitte. Nusschokolade und Pflaumenkompott in der aufwärmenden Nase, Weinbeeren, süße Kirschen und Lebkuchen dahinter. Samtiger Gaumenfluss mit wiederum viel schwarzer und blauer Frucht, nun auch Brombeeren und schwarzer Holunder, fleischiges Extrakt in der viel Reserven versprechender Mitte, unverkennbare Maury-Süsse, abwechselnd mit zartpelziger Mineralik und dezenter Nelkenwürze, konzentriert und verführerisch zugleich, nun auch Kaffee und Lakritze, großartiger Gaumendruck bis am Schluss.

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:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Artikelnummer:	0833120

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): 70% Grenache Noir, 30% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.