

Bad Boy of Bordeaux / ETS Thunevin

| | |
|------------------------|--|
| Produzent : | Jean-Luc Thunevin |
| Herkunft: | Saint Emilion / AOP Bordeaux (Bordeaux) |
| Traubensorten: | Merlot, Cabernet Franc (50-jährige Rebstöcke) |
| Ausbau: | 18 Monate Barrique. |
| Auszeichnungen: | JAMES SUCKLING 92/100 Punkte ROBERT PARKER's Wine Advocate 90/100 Punkte JEB DUNNUCK 90/100 Punkte |
| Lagerfähigkeit: | 7 – 10 Jahre. |
| Alkohol: | 15% vol. |
| Grösse: | 75 cl, 150 cl Magnum |

Degustation



Auge:

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt sich ein vielschichtiges, intensives Aromenspiel aus dunklen Beeren und getrockneten Früchten, untermalt von feinen Edelholznoten. Schwarze Johannisbeere und reife Pflaume prägen das fruchtige Profil, ergänzt durch Anklänge von Lakritz, Tinte und Graphit. Florale Nuancen von Veilchen sowie subtile Noten von weißer Schokolade und einem Hauch Kaffee verleihen zusätzliche Eleganz und Komplexität. Eine ausgeprägte Mineralität rundet das Duftbild harmonisch ab.

Mund:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein harmonisch und ausgewogen mit einem mittleren Körper. Durch eine lebendige, frische Säure perfekt ausbalanciert. Trotz seiner intensiven Präsenz wirkt er nie üppig, sondern bleibt klar, linear und fein gezeichnet. Der Abgang ist frisch, sauber und elegant, getragen von einer gelungenen, gut eingebundenen Tanninstruktur, die dem Wein Tiefe und Charakter verleiht. Insgesamt eine stimmige und sehr gut integrierte Assemblage.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem oder weissem Fleisch und Grilladen.

Ideale Ausschanktemperatur: 15 – 16° C