



2016 Clos Badon

Grand Cru, St-Emilion AOC

Einzellagenwein von Jean-Luc Thunevin

Beschreibung:

Jean Luc Thunevin, Besitzer des bekannten Châteaux Valandraud, hat den 6,5 Hektar kleinen Rebberg für den Clos Badon mit zwei Dritteln Merlot und einem Drittel Cabernet Franc bepflanzt. Das grossartige Resultat ist ein stilistisch modern und sexy wirkender Wein.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit violetterm Rand. Dichtes Bouquet mit Cassis und Piemont- kirsche. Am kräftigen Gaumen straff geschnitten mit mehligem Tannin, endet im Finale mit blaubeerigen Konturen. Was für eine Maschine! Die Tannine muss er erst noch verdauen, dann bekommt der die höhere Wertung!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

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: Bordeaux

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: Thunevin

Bewertung(en): James Suckling 92/100, Antonio Galloni 89-92/100, Decanter 90/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2023–2040

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0304816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Badon

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Antonio Galloni
89-92/100, Decanter 90/100
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2023–2040
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.