



2018 Clos Badon

Grand Cru, St-Emilion AOC

Kleiner Rebberg – große Wirkkraft

Beschreibung:

Jean Luc Thunevin, Besitzer des bekannten Châteaus 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.

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: Jean-Luc Thunevin

Bewertung(en): Jeb Dunnuck 94/100, Neal Martin 93/100, Parker 91–93/100

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 15.0 %

Rebsorte(n): 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0304818



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Badon

Grand Cru St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): Jeb Dunnuck 94/100, Neal Martin 93/100, Parker

91-93/100

Rebsorte(n): 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.