



## 2018 Clos Badon

Grand Cru, St-Emilion AOC

Kleiner Rebberg – große Wirkkraft

**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.

**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):** 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 Dunnock 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.