



## 2015 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.

**Degustationsnotiz:**

Dunkles Granat, rubiner Rand. Offenes, süsslich ausstrahlendes Bouquet, Amarenakirschen und ein Hauch von Vanille. Im Gaumen war er noch nie so elegant, sehr cremig und ausgeglichen. Alles mit einer Prise Erotik vermischt. Das macht so richtig viel Spass und das auf hohem Niveau!

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Thunevin
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93/100, René Gabriel 18/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2021–2037
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzbox
<b>Artikelnummer:</b>	0304815075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos Badon**

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 93/100, René Gabriel 18/20  
**Trinkreife:** 2021–2037  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.