



2011 Clos Badon

Grand Cru, St-Emilion AOC

Von der Valandraud-Equipe vinifizierter Geheimtipp.

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:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Rauchiges, toastiges Bouquet, dunkles Schwarzbrot, Malz und viel Cassis. Aromatischer Gaumen mit fetten, geschliffenen Tanninen, zeigt Fülle und Rasse und endet wieder mit einer wahren Cassisorgie. Kann noch zulegen.

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): Score 18/20, Parker 87-90/100, René Gabriel 17/20

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Traubensorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0304811

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Badon

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20, Parker 87-90/100, René Gabriel 17/20
Traubensorte(en):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
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.