



## 2009 Clos Badon

Grand Cru St-Emilion AOC

Undurchdringliche Farbe Violett mit fast schwarzen Reflexen. Umwerfendes Cassisbouquet, Black Current und Tahiti-Vanillestängel, Arabica-Kaffeenoten im Untergrund, ein bombiges Nasenerlebnis, modern und doch umwerfend. Im Gaumen cremig mit unendlich viel Schmelz in den stoffigen, runden fetten Tanninen. Irgendwie paaren sich hier Erotik und Grösse.

**Bewertung:** Parker 91/100

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** 2015-2025

**Traubensorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

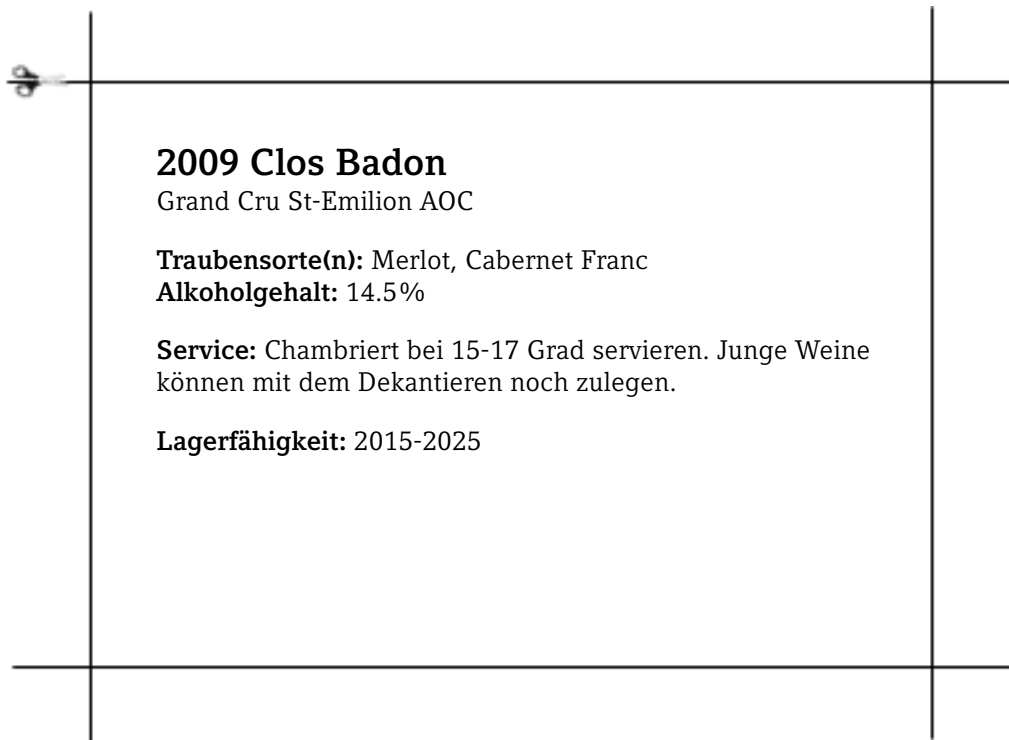
**Weintyp:** Kräftige Rotweine

**Passt zu:** Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2009 Clos Badon**  
Grand Cru St-Emilion AOC

**Traubensorte(n):** Merlot, Cabernet Franc  
**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** 2015-2025