



## Clos Badon

Grand Cru, St-Emilion AOC

Geheimtipp aus Saint-Émilion – mit der Handschrift von Jean-Luc Thunevin

### **Beschreibung:**

Clos Badon Thunevin gehört zu jenen Saint-Émilion-Weinen, die oft etwas im Schatten der grossen Namen stehen, Kennerinnen und Kenner jedoch seit Jahren als Geheimtipp schätzen. Hinter dem Weingut steht Jean-Luc Thunevin, der legendäre «Bad Boy» von Saint-Émilion und Gründer von Château Valandraud. Der Jahrgang 2025 besitzt dabei eine besondere Bedeutung, denn er markiert den letzten Jahrgang, der unter seiner direkten Verantwortung entstanden ist. Typisch für die Handschrift Thunevins verbindet Clos Badon Konzentration und Ausdruckskraft mit jener modernen Saint-Émilion-Stilistik, die ihm einst internationale Bekanntheit verschaffte. Gleichzeitig zeigt sich der Jahrgang 2025 bemerkenswert ausgewogen. Die Tannine präsentieren sich reif und geschliffen, die Frucht bleibt präzise und saftig, während die kalkige Frische dem Wein Energie und Länge verleiht. Dadurch entsteht ein Saint-Émilion, der Genuss und Lagerpotenzial auf bemerkenswert harmonische Weise verbindet.

### **Aromenprofil:**

Delikates blaubeeriges Bouquet, satter Veilchenstrauss, Johannisbeernektar. Am eleganten Gaumen mit cremiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, feinkernigen Noten, Bitternis, sehnigem Körper. Im konzentrierten, feinaromatischen Finale dunkle Kirschenfrucht, Grafit und feinmehlige Adstringenz.

### **Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** St-Emilion AOC

**Trinkreife:** 2030-2049

**Artikelnummer:** 0304825

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos Badon**

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** WeinWisser 17.5+/20, Score 17.5/20  
**Trinkreife:** 2030-2049  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.