



"Der Geheimtipp aus der winzigen Parzelle Clos Badon"

## 2012 Clos Badon

Grand Cru, St-Emilion AOC

- 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:** Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Delikates Bouquet, Weichseln, rotes Cassis, Waldhimbeeren, sehr vielschichtig und mit einer caramelligen Süsse unterlegt. Im Gaumen delikat, ganz feine Tannine, wirkt burgundisch vom Körper her. Wie immer ein Riesenspass. Einer meiner Lieblingsweine aus dem Hause Thunevin- und immer im richtigen Budget!
- Herstellung:** 18 Monate in Barrique
- Weinbau:** Traditionell
- Bewertung(en):** Score 18/20
- Herkunftsland:** Frankreich
- Traubensorte(en):** 50% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
- Alkoholgehalt:** 13.5 %
- Passt zu:** Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
- Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
- Trinkreife:** Jetzt bis 2028
- Produzent:** Thunevin
- Originalgebinde:** 12er-Holzbox
- Artikelnummer:** 0304812075B7000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos Badon**

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 50% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.