



## 2016 Clos Badon

Grand Cru, St-Emilion AOC

Einzellagenwein von Jean-Luc Thunevin

**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 mit violetterm Rand. Dichtes Bouquet mit Cassis und Piemont- kirsche. Am kräftigen Gaumen straff geschnitten mit mehligem Tannin, endet im Finale mit blaubeerigen Konturen. Was für eine Maschine! Die Tannine muss er erst noch verdauen, dann bekommt der die höhere Wertung!

**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:** Jean-Luc Thunevin

**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Antonio Galloni 92/100, Decanter 90/100

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

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

**Artikelnummer:** 0304816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos Badon**

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Antonio Galloni 92/100,  
Decanter 90/100  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**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.