



2018 Clos Badon

Grand Cru, St-Emilion AOC

Kleiner Rebberg – grosse Wirkkraft

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.

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): Jeb Dunnuck 94/100, Neal Martin 93/100, Parker 91–93/100

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Rebsorte(n): 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0304818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Badon

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 94/100, Neal Martin 93/100, Parker 91–93/100
Rebsorte(n): 50% Merlot, 50% Cabernet Franc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.