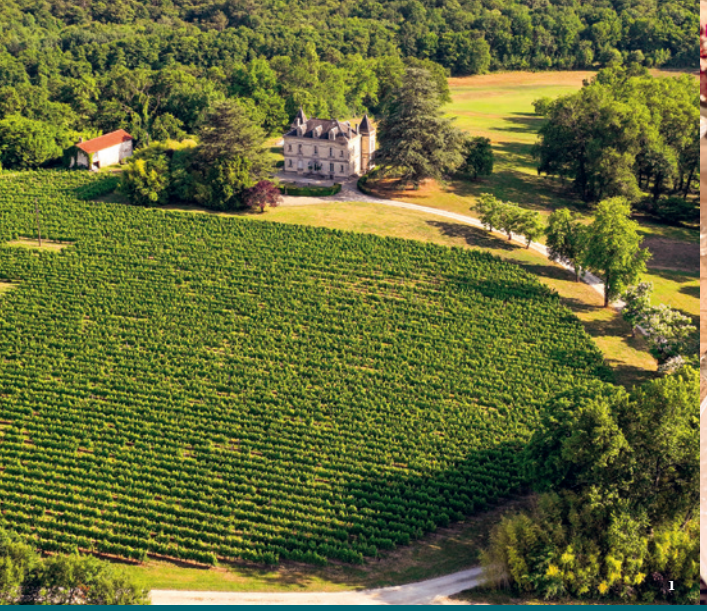








Entre-Deux-Mers (Bordeaux): Château Bauduc

1
Château Bauduc in der Nähe von Créon aus der Luftperspektive.

2
Sensationelles Rindsfilet vom Grill!

3
Der Markt von Créon.

4
Oktober 2026: Abendessen auf Bauduc.

Gavin Quinney, kompromissloser Weinfan und Bordeaux-Nerd, besuchte 1999 das Bordelais, um seinen Keller mit trinkreifen Weinen aufzustocken. Er kannte die Region und insbesondere die Crus Classés bereits bestens. Lachend erzählt uns Gavins Frau Angela die Geschichte, wie es zum Kauf von Château Bauduc kam: «Er rief mich im Juni 1999 am Arbeitsplatz in London an und fragte, ob es eine gute Idee wäre, ein Weingut zu erwerben und nach Frankreich zu ziehen. Ich antwortete leicht überrascht: Ja, vielleicht. Gavin meinte daraufhin nur: Gut so. Ich habe soeben ein Château in Bordeaux gekauft!» Heute, 27 Jahre später, zählt der sympathische Engländer zu den profiliertesten Kennern des Bordelais und erzeugt nicht nur selbst hervorragende Weine, sondern verfasst auch mit die besten Bordeauxberichte zu den renommierten Châteaux für Jancis Robinson und andere.

Besuche bei der Familie Quinney auf Château Bauduc gleichen oft kleinen Familienfesten. Bei unserer Ankunft werden wir von Gavin, seiner Frau Angela, den Töchtern Georgie und Sophie sowie Hauskatze Goose herzlich begrüsst. Auch der Önologe Mikaël Laizet, einer der talentiertesten Köpfe aus Michel Rollands Team, ist mit dabei. Gemeinsam verkosten wir das gesamte Sortiment. Der Höhepunkt folgt beim Abendessen: Gavin serviert ein Rindsfilet vom Grill, das geradezu göttlich ist, dazu Angelas köstlichen Kartoffelgratin und zum Abschluss ihren berühmten Apfelkuchen. Natürlich begleiten uns verschiedene Bauduc-Weine. Besonders angetan sind wir neben einem 2010er von Bauduc vom roten ‹B de Bauduc› 2018, der sich als wunderbarer Essensbegleiter erweist; dass die Flasche noch vor dem renommierten Château Le Gay 2012 aus Pomerol leer ist, spricht Bände!

Der ‹B de Bauduc› stammt aus dem ausgezeichneten, sonnenreichen Jahrgang 2018. Im Gegensatz zur speziellen ‹Cuvée Anniversaire› handelt es sich hier um die reguläre, leichtere und deutlich geschmeidigere Qualität. Es ist ein herrlich trinkfreudiger, äusserst attraktiver Bordeaux, wie man ihn kaum je zu diesem Preis findet. Zusätzlich bieten wir weiterhin den erfrischenden, köstlichen weissen Bauduc an: Mit seinem geradezu unwiderstehlichen Charme überzeugt der 2025er besonders als verführerischer Begleiter zum Apéro.

Mehr Informationen zu Château Bauduc.



Château Bauduc (weiss, trocken) 2025
AOP Bordeaux
100% Sauvignon Blanc

Verführerisches, feingliedriges Bouquet mit subtilen Nuancen reifer Zitrusfrüchte; am Gaumen glasklar, lebendig und äusserst elegant, mit saftiger Frucht und belebender Mineralität. Ein leichter, finessenreicher Sauvignon Blanc. Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 13.90 (ab März 2027 Fr. 15.40)

‹B de Bauduc› (rot) 2018
Château Bauduc
AOP Bordeaux Supérieur
75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

Tiefes Rubinrot mit ersten Reifereflexen; einladendes Bouquet von roten Früchten; am Gaumen mit saftiger Fruchtigkeit, weichen, bestens eingebundenen Tanninen und angenehmer Würze; ein köstlicher Alltagsbordeaux, der begeistert! Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 11.90 (ab März 2027 Fr. 13.40)