



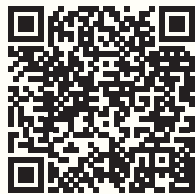
## Entre-Deux-Mers: Château Bauduc

1  
Gavin Quinney beim Zubereiten seiner vorzüglichen Seezunge.

2  
Oktober 2025: Besuch im Rebberg von Bauduc.

Endlich ist der neue Jahrgang von Château Bauduc eingetroffen – und er erfüllt voll und ganz unsere hohen Erwartungen. Als wir das rund 25 Kilometer von Saint-Émilion entfernte Weingut vergangenen Oktober besuchen, zeigen sich bereits die Fassproben aussergewöhnlich vielversprechend. Der anwesende Önologe Mikaël Laizet, einer der talentiertesten Köpfe aus Michel Rollands Team, zieht einen bemerkenswerten Vergleich: «2025 kann durchaus mit dem legendären Jahrgang 2010 gleichgesetzt werden, jedoch mit dem Unterschied, dass wir heute über deutlich präzisere technische Möglichkeiten verfügen. Dank sanfter Extraktion und einer kontrollierten Gärung bei kühlen Temperaturen können wir die wunderbar verführerische Frucht optimal bewahren – jenes Merkmal, das die Bauduc-Weine seit jeher so begehrenswert macht.»

Ende Februar unternehmen wir eine weitere Kurzreise nach Bordeaux. Dabei machen wir auch eine Stippvisite bei der Familie Quinney. Wie uns Gavin und Angela hochofren mitteilen, hat sich ihre 31jährige Tochter Georgie vor kurzem entschieden, bei Bauduc einzusteigen. Sie erklärt uns gleich selbst: «Ich habe Wein schon immer geliebt, und meine vorherige Tätigkeit bei einer Kommunikationsfirma in London hilft mir sehr, meine Eltern im Betrieb zu unterstützen.» Dass sie *bilingue* aufgewachsen ist und sowohl Englisch als auch Französisch perfekt beherrscht, ist zweifellos ein zusätzlicher Gewinn.



Mehr Informationen zum Weingut Château Bauduc.

3  
Februar 2026: Besuch auf Bauduc. Georgie Quinney verstärkt das Bauduc-Team.

4  
Winter auf Château Bauduc.

Zu den hervorragenden, von Gavin zubereiteten Seezungenfilets serviert uns Georgie die beiden Bauduc Blanc und Rosé. Der Weisse präsentiert sich mit glasklarer Sauvignon-Blanc-Aromatik, jugendlicher Frische, einer herrlichen, äusserst attraktiven Fruchtigkeit und belebender Mineralität. Kein Wunder, zählt er seit Jahren zu den beliebtesten Weissweinen in unserem Sortiment und wird sogar in renommierten Spitzenrestaurants wie dem Londoner Drei-Michelin-Sterne-Lokal Gordon Ramsay als Hauswein ausgeschrieben. Auch der Rosé begeistert mit seiner zarten Farbe, feingliedriger Aromatik und einer wunderbar frischen, präzisen Frucht; ein ebenso charmanter wie vielseitiger Bordeaux, der sowohl als Apéro wie auch als Essensbegleiter glänzt.



**Château Bauduc 2025 (weiss, trocken), Bordeaux a.c.**  
100% Sauvignon Blanc

Strahlendes Gelb; verführerisches, sehr feines Sauvignon-Blanc-Bouquet mit subtilen Nuancen reifer Zitrusfrüchte; am Gaumen frisch, klar und äusserst elegant, mit mineralischer Spannung und herrlicher Länge. Ideal ab Ende Mai 2026; haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 13,90 (ab Juli 2026 Fr. 15,40)

**Rosé Château Bauduc 2025 (rosé, trocken), Bordeaux a.c.**  
40% Merlot, 40% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

Zartes Lachsrosa; frische und attraktive, rotbeerige Aromatik; am Gaumen lebendig, harmonisch und bemerkenswert vielschichtig; mit mehr Tiefe und Frische als der 2024er und wunderbar trinkfreudig. Ein Bauduc-Rosé wie aus dem Bilderbuch! Haltbar bis Ende 2027.

Fr. 12,90 (ab Juli 2026 Fr. 14,40)