



Gavin Quinney und sein Château Bauduc, unweit von Saint-Émilion.

Der Sommer-Bestseller: Château Bauduc (Bordeaux)



Château Bauduc, Bordeaux a.c. (weiss, trocken) 2024
100% Sauvignon Blanc

Fr. 13.80
(statt Fr. 15.40)

Zu Recht ungemein beliebt: Dieser erfrischende, köstliche Sauvignon Blanc für alle Tage kann es auch mit viel kostspieligeren Mitstreitern aufnehmen. Der 2024er ist ideal für die heisse Sommerzeit; leicht, saftig und beschwingt, mit einer wunderbar verführerischen Fruchtigkeit. 12.5% Alkohol, haltbar bis mindestens Ende 2027.



Rosé Château Bauduc, Bordeaux a.c. (rosé, trocken) 2024
40% Merlot, 40% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

Fr. 12.90
(statt Fr. 14.30)

Ein Rosé, der auch als Essensbegleiter eingesetzt werden kann. Im Vergleich zu Ollieux Romanis und La Grande Bauquière ist der Rosé Bauduc weniger und intensiver im Geschmack. Ideal zu Geflügel, Sushi und Gemüsegerichten. Genussbereit, haltbar bis Ende 2027. 12% Alkohol.



Crémant de Bordeaux brut, Bauduc (Schaumwein, trocken) 2021
Blanc de Blancs, 100% Sémillon

Fr. 19.80

Von Hand gelesenes Traubengut, Flaschengärung wie in der Champagne und zwei Jahre Lagerung auf der Hefe ergeben einen herrlich finessenreichen, eleganten, angenehm trockenen Schaumwein. Etwas leichter und zugänglicher als Champagner, intensiver und anhaltender als Prosecco. Gavin Quinney beweist eindrücklich, dass er nicht nur vorzügliche Weiss- und Roséweine keltern kann. 11% Alkohol.