



Château Angludet

Margaux AOC

Preis-Genuss-Tipp aus Margaux

Beschreibung:

Unter der Leitung der Familie Sichel, die seit den frühen 2000er-Jahren biodynamisch arbeitet, steht Klarheit und Charakter bei jedem Arbeitsschritt im Fokus. Die 2025er-Cuvée aus 55% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot und 7% Petit Verdot trägt deutlich die Handschrift des Hauses. Trotz der Hitze bewahrt der Wein Frische und einen moderaten Alkoholgehalt – Ausdruck präziser Arbeit im Weinberg und im Keller. Der Ausbau erfolgt zurückhaltend mit nur 35% neuem Holz, ergänzt durch gebrauchte Fässer und Amphoren, die zusätzliche Präzision und Frische bringen. Dieser Angludet überzeugt damit nicht nur stilistisch, sondern auch in seiner Positionierung als einer der attraktivsten Preis-Genuss-Werte in Margaux – und darüber hinaus.

Aromenprofil:

Feingliedriges duftiges Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, duftiges Veilchen, Heidelgelee. Am komplexen Gaumen mit cremiger Textur, stützendem reifen Tanningerüst, balancierter Rasse und mittlerem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale blaue Beeren und fein mehlig Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2050

Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 7% Petit Verdot

Artikelnummer: 0530125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 90/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 7% Petit Verdot
Trinkreife:	2030-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.