



Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Ein Margaux von großer Anmut

Beschreibung:

Kaum ein Weingut verkörpert die Verbindung aus Noblesse, Finesse und stilistischer Präzision so eindrucksvoll wie Château Rauzan-Ségla. Seit Jahren zählt das von Chanel geführte Gut zu den stilprägenden Referenzen der Appellation und beweist immer wieder, wie elegant und vielschichtig Cabernet Sauvignon auf den großen Kiesterrassen von Margaux ausfallen kann. So auch im Jahrgang 2025, der die Handschrift des Hauses in außergewöhnlicher Klarheit zum Ausdruck bringt und durch jene klassische Margaux-Anmutung begeistert, bei der Eleganz stets die Führung übernimmt. Feinste Tannine, florale Nuancen und eine bemerkenswerte innere Ruhe verleihen dem Wein eine nahezu aristokratische Ausstrahlung. Entsprechend gehörte Château Rauzan-Ségla während der Primeurverkostungen zu den Weinen, die durch die souveräne Beherrschung der Jahrgangsbedingungen absolut überzeugten. Langfristig dürfte sich 2025 als einer der feinsten und zugleich vollständigsten Rauzan-Ségla der letzten Jahre erweisen – ein Wein von großer Noblesse, dessen ganze Tiefe und Komplexität sich erst mit etwas Flaschenreife vollständig erschließen werden.

Aromenprofil:

Unheimlich tiefgründiges Bouquet, frische Schwarze Johannisbeere, Hauch Veilchen, Orangenzeste und Black Currant. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, energiegeladener Rasse, engmaschigem, reifem Tanninkorsett, der Margaux sprüht von Energie und Finesse, perfekt durchtrainierter Körper. Im konzentrierten, langen Finale Wildkirsche, Grafit und erhabene, feinmehlige 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

Produzent: Margaux AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2063

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 1.5% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0520925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé
Margaux AOC

| | |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | Falstaff 98/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 96-98/100, WeinWisser 19/20 |
| Rebsorte(n): | 65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 1.5% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc |
| Trinkreife: | 2030-2063 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | im Barrigue |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |