



## Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

Gesuchte Rarität aus Margaux – ein Kritikerliebling

### Beschreibung:

Die Rebsortenauswahl bei Rauzan-Ségla ist ein harmonisches Zusammenspiel zwischen dem Terroir und dem Potenzial der Trauben. Die Terrassen des Médoc bieten den Rebsorten eine vielfältige Grundlage für ihre Entwicklung. Cabernet Sauvignon gedeiht auf den kieshaltigen Böden und profitiert von der späten Reife, um Tiefe und Komplexität zu entfalten. Merlot zeigt seine Vielseitigkeit und bringt eine sanfte, fruchtige Note ein, während Cabernet Franc der Cuvée lebendige und charaktervolle Akzente verleiht.

### Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Bouquet mit viel Mineralität und schwarzen kleinen Beeren sowie getrockneter Rosmarin, Wacholder, zarter Lavendelduft und Melisse. Am konzentrierten Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, seidiger Textur und herrlicher Extraktfülle. Im kaskadenartigen Finale packt der Margaux sprichwörtlich «den Hammer aus» und schlägt zu, zarte Graphitspuren, Wildkirschen und edle dunkle Adstringenz. Ganz grosses Margauxkino und der letzte Jahrgang von Kellermeister Henry de Ruffray.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Margaux

**Produzent:** Margaux AOC

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** 2028–2050

**Rebsorte(n):** 62% Cabernet Sauvignon, 35.5% Merlot, 2% Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0520919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé  
Margaux AOC

|                       |                                                                                                                |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                     |
| <b>Ratings:</b>       | Parker 96/100, James Suckling 96/100,<br>WeinWisser 19+/20                                                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 62% Cabernet Sauvignon, 35.5% Merlot, 2%<br>Petit Verdot, 0.5% Cabernet Franc                                  |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2028-2050                                                                                                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                   |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                                                                                          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                                          |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen<br>Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur<br>von 16 bis 18°C. |