



## Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé, Margaux AOC

“Simply magnificent.” (Antonio Galloni)

### **Beschreibung:**

Auch der WEINWISSER ist begeistert und schreibt: "Was für eine Delikatesse! Auf einem großartigen 3. Platz dieses Jahr in der Appellation Margaux!" Die 2024er-Cuvée von Rauzan-Ségla setzt sich aus 63,5% Cab.Sauvignon, 34% Merlot, 2% Petit Verdot sowie 0,5% Cabernet Franc zusammen, zu 50% ausgebaut in neuer Eiche. Aufgrund der Wetterkapriolen lag der Ertrag bei gerade mal 30 Hektolitern, was der Produktion von nur 4000 Flaschen pro Hektar entspricht. Die letzten Trauben wurden hier am 11. Oktober geerntet, also relativ spät. Dementsprechend hoch sind die Verluste, zugleich profitiert der bei Rauzan-Ségla traditionell hohe Cabernet-Anteil sehr von dieser verzögerten Lese. Ausdrucksstarke Nase mit schwarzem Johannisbeernektar, Veilchen und Lakritze, getragen von einer seidigen Textur am Gaumen, mit tänzerischer Rasse und einem engmaschigen, reifen Tanningerüst.

### **Aromenprofil:**

Frischer schwarzer Johannisbeernektar, zartes Veilchenparfüm und Lakritze. Am energiegeladenen Gaumen mit seidiger Textur, tänzerischer Rasse, engmaschigem, reifem Tanningerüst, durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, vibrierenden, aromatischen Finale Wildkirsche, gepaart mit edler Cassiswürze und erhabener, feinkörniger 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:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Margaux

**Produzent:** Margaux AOC

**Trinkreife:** 2030-2055

**Artikelnummer:** 0520924

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Rauzan-Ségla

2e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Vinum 95-97/100, Decanter 95/100,  
WeinWisser 19/20  
**Trinkreife:** 2030-2055  
**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.