



Château Angludet

Margaux AOC

Ein Cru Bourgeois wie ein Grand Cru Classé

Beschreibung:

Château Angludet gilt als einer der besten und zuverlässigsten Vertreter der renommierten Appellation Margaux im südlichen Médoc. Seit 1961 befindet sich das traditionsreiche Weingut im Besitz der Familie Sichel, die mit großer Sorgfalt und langfristiger Vision die Qualität der rund 30 Hektar umfassenden Weinberge kontinuierlich weiterentwickelt hat. Die Reben wachsen auf den für Margaux typischen kiesreichen Böden, die eine hervorragende Drainage bieten und ideale Voraussetzungen für elegante, strukturierte Weine schaffen.

Aromenprofil:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Floralere Bouquetbeginn, rote Beeren, etwas dominikanischer Tabak. Im Gaumen stoffig, eine tolle Konzentration im Extrakt zeigend, gut stützende Säure. Dieser Angludet hat gute Anlagen und ein recht langes Leben vor sich, er neigt vielleicht etwas zu bourgeois Tendenz. Also könnte er zu einem herrlichen Food-Margaux mutieren.

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot

Artikelnummer: 0530115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 90/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.