



## Château Angludet

Margaux AOC

Margaux-Geheimtipp vom Familienweingut

### **Beschreibung:**

Benjamin Sichel hat zum ersten Mal die Hälfte dieses Weins in Amphoren reifen lassen. Er erreicht damit eine unglaubliche Energie und Finesse, die bei mir für Gänsehaut sorgt. Eine Meisterleistung!

### **Degustationsnotiz:**

Undurchlässiges Purpur mit lila Rand. Was für ein erotisches Parfüm nach frischem Schattenmorellensaft, betörenden Veilchen und Sandelholz. Im zweiten Ansatz eingekochte Waldbeeren. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, anschmiegsamen Tanninen und einer perfekt stützenden Rasse die dem Wein eine nie zuvor erlebte Eleganz verleiht. Im gebündelten, langen Finale ein Feuerwerk von zerstoßenen Holunderbeeren gepaart mit tiefgründiger Terroirwürze und zarter Adstringenz. Die unglaubliche Energie und Finesse erhält der Wein von den eingesetzten Amphoren.

### **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

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2046

**Rebsorte(n):** 45% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 12% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0530119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Angludet

Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	WeinWisser 19/20, James Suckling 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	45% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 12% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2046
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.