



## Château Angludet

Margaux AOC

Finessenreiche Trouvaille aus Margaux

### **Beschreibung:**

Die Familie Sichel, auch bekannt als Besitzerin des Châteaux Palmer, betreibt mit dem Château Angludet ein idyllisches Weingut, das ihr auch als Familienresidenz dient. Benjamin Sichel stellt den Weingenuss über spekulative Werte.

### **Aromenprofil:**

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Filigraner Duft nach frischgepflückter schwarzer Johannisbeere, heller Tabak und zartes Veilchenparfüm, dahinter erkalteter Hagebuttentee und Muskatnuss. Am konzentrierten Gaumen mit weicher Textur, stützendes Tanningerüst, perfekt balancierte Rasse, betörende Extraktfülle und mittlerem Körper. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen nach Pflaume und Brombeere, feingliedrig und beruhigend vinifiziert.

### **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:** 17 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2028-2044

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0530120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Angludet

Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Decanter 93/100, James Suckling 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2028-2044
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	17 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.