



Château Angludet

Margaux AOC

Wunderbar gelungener Wert aus Margaux

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:

Verspieltes rotbeeriges Bouquet, Johannisbeergelée, verführerischer Iris-Duft, getrockneter Rosmarin und erkalteter Hagebuttentee. Am geradlinigen Gaumen mit weicher Textur, tänzerischer Rasse, gebündelt gut stützendem Tannin und mittlerem Körper. Im aromatischen Finale frischer roter Kirschsafft, helles Graphit und fein pfeffriges Extrakt, kann noch zulegen.

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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 23% Petit Verdot

Artikelnummer: 0530121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20, Jean-Marc Quarin 90/100
Rebsorte(n):	53% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 23% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.