



Château Angludet

Margaux AOC

Wunderbar gelungener Wert aus Margaux

Beschreibung:

Der Cabernet Sauvignon hat dieses Jahr eine unglaubliche Raffinesse, daher wurde der Anteil von Petit Verdot bewusst reduziert. Subtil beschreibt Weinmacher Ben Sichel lächelnd seinen Wein.

Aromenprofil:

Delikates rotbeeriges Bouquet, Johannisbeernektar, Kardamom und Sandelholz. Am saftigen Gaumen mit weicher Textur, balancierte Rasse, engmaschiges Tanningerüst und perfekt balancierter Körper. Im gebündelten aromatischen Finale Hagebutten, tasmanischer Bergpfeffer und fein mehlig Adstringenz, Potentialwertung.

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

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2048

Rebsorte(n): 59% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0530124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	59% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	2030-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.