



2017 Château Rauzan-Ségla

2ème Cru Classé, Margaux AOC

Dieser Margaux ist auf Erfolgskurs

Degustationsnotiz:

Granatrubin mit violetterm Rand. Was für ein Parfüm nach Himbeeren und frischer roter Grütze. Im zweiten Ansatz mit feinstem Cassis und warme Pflaumentöne. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur und feinsandigem Extrakt sowie molligen Tanninen. Im langen Finale ein perfektes Zusammenspiel zwischen langem Rückaroma und genialer Frische – sogar noch einen Tick besser als letztes Jahr!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

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

Region: Bordeaux

Subregion: Margaux

Produzent: Château Rauzan Ségla

Bewertung(en): Neal Martin 94/100, Parker 96+/100, WeinWisser 18+/20, James Suckling 94/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2027–2047

Rebsorte(n): 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0520917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Rauzan-Ségla

2ème Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Neal Martin 94/100, Parker 96+/100,
WeinWisser 18+/20, James Suckling 94/100
Rebsorte(n): 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Petit
Verdot
Trinkreife: 2027–2047
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.