



2016 Château Angludet

Margaux AOC

Gelunger Wert aus Margaux

Degustationsnotiz:

Purpur mit Granatschimmer. Duftige Waldbeeren und Burley-Tabak, dahinter Nougatschokolade, Schattenmorellen und Earl Grey-Noten. Am saftigen Gaumen mit perfekt unterlegtem Tannin, was für ein Trinkfluss bereits in dem frühen Stadium, so cremig und weich, dazu mit Frische und Blaubeeren im langen Finale.

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 Angludet
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Parker 89-91/100, Score 18/20, Decanter 91/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	2023–2040
Traubensorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 12% Petit Verdot
Originalgebinde:	6er-Holzkiste
Artikelnummer:	0530116075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Parker 89-91/100,
Score 18/20, Decanter 91/100
Traubensorte(en): 50% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 12%
Petit Verdot
Trinkreife: 2023–2040
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.