



2019 Château Angludet

Margaux AOC

Margaux-Geheimtipp vom Familienweingut

Beschreibung:

Benjamin Sichel hat zum ersten Mal die Hälfte dieses Weins in Amphoren reifen lassen. Er erreicht damit eine unglaubliche Energie und Finesse, die bei mir für Gänsehaut sorgt. Eine Meisterleistung!

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit lila Rand. Was für ein erotisches Parfüm nach frischem Schattenmorellensaft, betörenden Veilchen und Sandelholz. Im zweiten Ansatz eingekochte Waldbeeren. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, anschmiegsamen Tanninen und einer perfekt stützenden Rasse die dem Wein eine nie zuvor erlebte Eleganz verleiht. Im gebündelten, langen Finale ein Feuerwerk von zerstoßenen Holunderbeeren gepaart mit tiefgründiger Terroirwürze und zarter Adstringenz. Die unglaubliche Energie und Finesse erhält der Wein von den eingesetzten Amphoren.

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):	WeinWisser 19/20, James Suckling 93/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2026–2046
Rebsorte(n):	45% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 12% Petit Verdot
Artikelnummer:	0530119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 19/20, James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	45% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 12% Petit Verdot
Trinkreife:	2026–2046
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.